

LE GRIS DE MAURICE

IGP Cévennes – Rosé gris

Il porte le visage sympathique, accessible de nos vins et forcément de nos vignerons. Le Petit Maurice est notre vin d'ici, que nos familles servent à table tous les jours...Au début, le Petit Maurice n'était réservé qu'à nos vignerons, mais comme toute bonne chose et bon vin se partage, nous avons souhaité le partager avec le plus grand nombre. Profitez mes amis !

Géologie du sol :

Argilo-calcaire

Encépagement :

Grenache

Âge des vignes :

20 à 40 ans.

Vinification :

Égrappage. Pressurage direct.
Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

12% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

8-10°.

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Rose pâle reflets gris.



Aspect olfactif :

Arômes de fruits exotiques et de végétal frais.



Aspect gustatif :

Bouche fraîche et gourmande.
Arômes de fruits.



Accords mets et vins :

Salades méditerranéennes
et apéritifs.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE

