

LE PETIT MAURICE - CHARDONNAY

IGP Cévennes

Il porte le visage sympathique, accessible de nos vins et forcément de nos vigneronns. 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 vigneronns, 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 :

Chardonnay

Âge des vignes :

20 à 40 ans.

Vinification :

Égrappage. Pressurage direct.
Les fermentations se déroulent en cuves thermo régulées.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

13,5% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

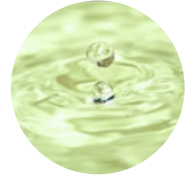
10-14°.

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe jaune aux reflets verts



Aspect olfactif :

Arômes de fruits blancs frais, avec une touche de fleurs blanches.



Aspect gustatif :

Arômes de poire et de miel. Bien équilibré et frais en bouche.



Accords mets et vins :

Viandes blanches, plats sucrés-salés.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

