

LE PETIT MAURICE - MERLOT

IGP Cévennes

Il porte le visage sympathique, accessible de nos vins et forcément de nos vigneron·s. 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 vigneron·s, 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 :

Merlot

Âge des vignes :

20 à 40 ans.

Vinification :

Égrappage et foulage.
Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

14% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

16-18°.

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Belle robe grenat brillant et doux.



Aspect olfactif :

Arômes de réglisse et de cerise noire.



Aspect gustatif :

Bouche ample et gourmande, avec des arômes de prune et de menthe.



Accords mets et vins :

Viandes grillées, desserts aux fruits noirs.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

