

LE MOELLEUX DE MAURICE

IGP Cévennes

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 :

Muscat, Sauvignon

Âge des vignes :

20 à 40 ans.

Vinification :

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

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

12% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

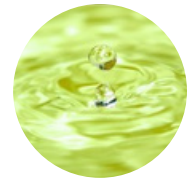
8-10°.

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Robe jaune brillante aux reflets verts



Aspect olfactif :

Arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques.



Aspect gustatif :

Attaque vive et gourmande. Notes fruitées, bouche ample et bel équilibre entre la sucrosité et la fraîcheur.



Accords mets et vins :

Idéal à l'apéritif, avec du fromage ou une tarte aux fruits.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

