

LE PETIT MAURICE - PINOT NOIR

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 :

Pinot Noir

Âge des vignes :

20 à 40 ans.

Vinification :

Egrappage et foulage. Vinification traditionnelle, pilotage de la macération pour une extraction optimale tournée vers le fruit.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

12% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

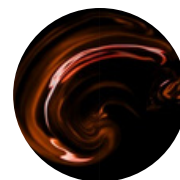
14-16°.

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe au reflets grenat, belle brillance.



Aspect olfactif :

Arômes frais de fruits rouges : cerise et groseilles.



Aspect gustatif :

Rondeur, fraîcheur, final soyeux et sur le fruit noir.



Accords mets et vins :

Volailles rôties, champignons, fromages fondants.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

