

LE PETIT MAURICE - SAUVIGNON

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 :

Sauvignon Blanc

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 :

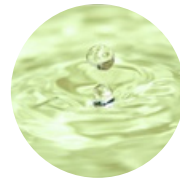
10-14°

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Jaune pâle aux reflets verts.



Aspect olfactif :

Arômes vifs et frais de citron, de pamplemousse et de buis, avec une touche herbacée.



Aspect gustatif :

Arômes de poire et beurre frais. Bien équilibré sur la fraîcheur en bouche.



Accords mets et vins :

Fruits de mer, poissons grillés, salades fraîches et fromages de chèvre.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

