

LE PETIT MAURICE - VIOGNIER

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 :

Vioigner

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% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

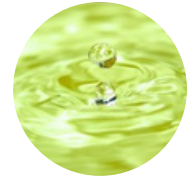
8-10°.

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Robe jaune brillante aux reflets verts



Aspect olfactif :

Arômes floraux et frais, avec des notes d'agrumes et de pêche jaune.



Aspect gustatif :

Attaque vive et gourmande. Débute sur des notes fruitées d'abricot, bouche ample et finale persistante.



Accords mets et vins :

Idéal à l'apéritif et avec des salades.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

