



SAINT MAURICE  
LE PIÉMONT DES CÉVENNES



# MARIMONT

## IGP Cévennes – Rouge

Si René Rousset est le doyen de la Cave, il en est également l'un des plus dynamique et engagé. Engagé, d'une part, dans l'agriculture biologique. Marimont, issue de deux petites parcelles, en est le reflet : « Qu'arrivera-t-il à mon garçon si je lui laisse un sol lisse et inerte ? Le bio va dans le sens de notre pérennité. ». Engagé aussi par son sens de la conviction et de l'éclectisme... Sportif, auteur mais toujours autour de sa passion : le vin. Une passion qu'il met au service de la Cave St Maurice en y déposant ses raisins de MARIMONT.



**Géologie du sol** : Colluvions de bas de pente avec galets

**Encépagement** : Merlot, Syrah, Grenache

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Macération et fermentation en cuve thermo-régulée.



**Elevage** : 24 mois en fûts de chênes.

**TAV** : 14% vol

**Rendements** : 50 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Robe grenat avec beaucoup de brillance.

- **Aspect olfactif** :

Parfums de fruits noirs, arômes torréfiés subtils.

- **Aspect gustatif** :

Un vin fin et rond, à la fois gourmand et suave. La finale est longue avec des tanins bien fondus.



**Accords mets et vins** :

Cuisine savoureuse, gibiers et desserts chocolatés.



**Température de service** : 18°.

**Durée de conservation** : 3 à 5 ans.



Vinum  
LE MAGAZINE EUROPÉEN DU VIN

CAVE SAINT MAURICE - CHEMIN DE LA CAVE, ROUTE DE BARJAC 30580 BROUZET LES ALES  
Tél : 00(33) 4.66.83.26.85

Contacts commerciaux : [benjamin@cavestmaurice.com](mailto:benjamin@cavestmaurice.com) / [stephane@cavestmaurice.com](mailto:stephane@cavestmaurice.com) / [amelie@cavestmaurice.com](mailto:amelie@cavestmaurice.com)