



SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES



CLIMAT CEVENOL BIO

IGP Cévennes – Blanc

La gamme Climat Cévenol est l'expression d'un territoire viticole, celui de Saint Maurice au pied des Cévennes. Les "Climat cévenol" offrent sur les 3 couleurs, une sélection récoltée Nord, Sud, Est, Ouest, issue des différentes expressions de terroirs, de cépages. Ils sont le fruit d'une climatologie remarquable compte tenu de la proximité immédiate des Cévennes. Une partie de ces territoires viticoles est menée en agriculture biologique.



Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Chardonnay (différentes sélections de territoire)

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuve thermo régulées.

Elevage : En cuve inox.



TAV : 13,5% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Couleur jaune reflets verts-dorés.

- **Aspect olfactif** :

Bouquet aromatique de fruits à noyaux, pistache croquante et ananas.



- **Aspect gustatif** :

Un vin surprenant, fruité et légèrement minéral.

Accords mets et vins :

Apéritifs, fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, desserts aux agrumes.



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 ans.



CAVE SAINT MAURICE – 30 360 SAINT MAURICE DE CAZEVILLE

Tél : 00(33) 4.66.83.26.85

contact@cavestmaurice.com