



SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES



CLIMAT CÉVENOL BIO

IGP Cévennes – Rosé

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 : Grenache, Syrah

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% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Robe rose soutenue avec une belle brillance.

- **Aspect olfactif** :

Fruits rouges framboises et groseilles, notes de baies roses.



- **Aspect gustatif** :

Gourmand et vif. Savoureux et équilibré.



Accords mets et vins :

Apéritifs, mets provençaux, légumes du soleil.



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 ans.



CAVE SAINT MAURICE – 30 360 SAINT MAURICE DE CAZEVIEILLE

Tél : 00(33) 4.66.83.26.85

contact@cavestmaurice.com