



SAINT MAURICE
LE PIÉMENT DES CÉVENNES



CLIMAT CÉVENOL

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

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.



Elevage : sur lies avec des bâtonnages réguliers.

TAV : 13,5% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Couleur jaune aux reflets dorés.

- **Aspect olfactif** :

Fleurs blanches, acacia et miel avec une pointe d'agrumes.

- **Aspect gustatif** :

Ample et chaleureux avec une finale fraîche.

Accords mets et vins :

Frais, c'est un vin idéal pour l'apéritif. A température, idéal sur des viandes blanches, sucré-salé, fromages et desserts ananas.



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.



CAVE SAINT MAURICE – 30 360 SAINT MAURICE DE CAZEVIEILLE

Tél : 00(33) 4.66.83.26.85

contact@cavestmaurice.com