

# ESPRIT DES CÉVENNES

## IGP Cévennes – Blanc

La trilogie 3 couleurs Esprit des Cévennes vise à promouvoir sur les tables la simplicité et la convivialité de vins fruités, souples, frais. Ils véhiculent l'esprit d'un territoire et d'un parti-pris cévenol et vigneron.



**Géologie du sol** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Viognier

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage et foulage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.



**Elevage** : En cuve inox.

**TAV** : 13% vol

**Rendements** : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Jaune reflets or.



- **Aspect olfactif** :

Fruits exotiques, agrumes douces et pêche blanche.

- **Aspect gustatif** :

Rond et frais, avec une finale longue.



**Accords mets et vins** :

Légumes relevés, viandes et poissons grillés, fromages.



**Température de service** : 8-10°.

**Durée de conservation** : 2 ans.

