

ESPRIT DES CÉVENNES

IGP Cévennes – Rosé

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 : Grenache

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** :

Rose pâle reflets gris.



- **Aspect olfactif** :

Arômes d'agrumes, de fruits rouges et de pêche.

- **Aspect gustatif** :

Frais et fruité, avec une finale longue et prometteuse.



Accords mets et vins :

Cuisine méditerranéenne, apéritif, et gourmandises.



Température de service : 8-10°.

Durée de conservation : 2 ans.

