

ESPRIT DES CÉVENNES

IGP Cévennes – Rouge

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 : Merlot

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage.

Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 13% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Cerise noire aux reflets violette.



- **Aspect olfactif** :

Arômes de fruits noirs, fraises des bois

- **Aspect gustatif** :

Fruité et gourmand. Belle fraîcheur en finale.



Accords mets et vins :

Ce vin de tous les jours accompagnera les mets simples, légèrement relevés.



Température de service : 16-18°.

Durée de conservation : 2 ans.



2013 - 2014



2013 - 2014