

CLIMAT CEVENOL

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 : Syrah

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 : 12,5% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Rose grenade.



- **Aspect olfactif** :

Nez frais de cassis, poivre rose et fraises.

- **Aspect gustatif** :

Une attaque franche, fruitée et gourmande, finale fraîche.



Accords mets et vins :

Melon et jambon cru, fromages de chèvre, desserts aux agrumes.



Température de service : 16-18°.

Durée de conservation : 2 ans.

