



SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES



AU COIN DU MARIMONT

IGP Cévennes – Rouge

Petites parcelles respirant la nature cévenole, où le travail de la terre, de la vigne, l'entretien des essences et le respect de la faune, en font un petit coin de paradis. Au Coin du Marimont assemble le bien vivre et le devoir que la famille de vigneron de 3^{ème} génération engage au service de l'équilibre et de la pérennité de ce petit coin de planète.



Géologie du sol : Colluvions de bas de pente avec galets

Encépagement : Merlot, Syrah, Grenache

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Macération et fermentation en cuve thermo-régulée.



Elevage : 24 mois en fûts de chênes.

TAV : 14% vol

Rendements : 50 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Robe grenat avec beaucoup de brillance.

- **Aspect olfactif** :

Parfums de fruits noirs, arômes torréfiés subtils.

- **Aspect gustatif** :

Un vin fin et rond, à la fois gourmand et suave. La finale est longue avec des tanins bien fondus.



Accords mets et vins :

Cuisine savoureuse, gibiers et desserts chocolatés.



Température de service : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.



2015



2015



2015



2015



2015

Vinum

LE MAGAZINE EUROPÉEN DU VIN

CAVE SAINT MAURICE - 30 360 SAINT MAURICE DE CAZEVIEILLE

Tél : 00(33) 4.66.83.26.85

contact@cavestmaurice.com