

# LE PACTE CÉVENOL

## IGP Cévennes - Blanc

Le Pacte Cévenol résonne avec ceux passés entre les peuples et les croyances de notre territoire. Il est le fruit d'un havre d'équilibre source naturel de qualité et mis au monde dans le respect de la vie et de la transmission du meilleur des mondes possible aux générations futures. Il réunit un travail et un engagement vigneron certifiée et assumée environnemental et durable. C'est une promesse de qualité, d'art de vivre et un nouveau sens donné au mot terroir.



**Géologie du sol** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Chardonnay

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage et foulage. Pressurage direct.  
Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.



**Elevage** : sur lies avec des bâtonnages réguliers.

**TAV** : 13,5% vol

**Rendements** : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Couleur jaune aux reflets dorés.

- **Aspect olfactif** :

Fleurs blanches, acacia et miel avec une pointe d'agrumes.

- **Aspect gustatif** :

Ample et chaleureux avec une finale fraîche.



**Accords mets et vins** :

Frais, c'est un vin idéal pour l'apéritif. A température, idéal sur des viandes blanches, sucré-salé, fromages et desserts ananas.



**Température de service** : 10-14°.

**Durée de conservation** : 2 à 3 ans.



2013



2015



2015



2016



Non posable  
2017



2017