

LE PACTE CEVENOL

IGP Cévennes - Rosé

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 : 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 : 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.



2013 - 2014



2013 - 2014



2015



2016



2016



2017