



Sans sulfites ajoutés

**SAINT MAURICE**  
LE PIÉMENT DES RÊVES



# PARADIGME

## LE CHANGEMENT DE PARADIGME

### IGP Cévennes - Rouge

Le changement de paradigme, autrement dit l'adoption d'un nouveau modèle de réflexion, de production, de quête gustative, marque la recherche de cet équilibre sain et sur le fil, qui harmonise le goût du fruit, sa fraîcheur et son identité première sans sulfites ajoutés.



**Géologie du sol** : Argilo calcaire

**Encépagement** : Merlot

**Âge des vignes** : 20 ans.



**Vinification** : Egrappage et foulage.

Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.

Aucun sulfites ajoutés.



**Elevage** : Elevage très court en cuve inox.

**TAV** : 13,5% vol

**Rendements** : 50 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Une robe brillante, intense et franche.

- **Aspect olfactif** :

Nez de fruits rouges, groseilles et cerises fraîches.

- **Aspect gustatif** :

Grande souplesse, beaucoup de fraîcheur marquée sur le fruit rouge, gourmand et fondu.



**Accords mets et vins** :

Carpaccio de thon rouge, apéritif avec tapas.



**Température de service** : 16°.

**Durée de conservation** : 2 ans.

