

CLIMAT CEVENOL

IGP Cévennes - Rouge

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 : Pinot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage.

Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 13% vol

Rendements : 60 hl/ha



- **Aspect visuel** :

Robe violine soutenue avec une belle brillance.

- **Aspect olfactif** :

Arômes de fruits des bois, légèrement vanillés.

- **Aspect gustatif** :

Bouche vive et gourmande, finale douce sur des tanins fondus.



Accords mets et vins :

Viandes grillées, gratins de légumes aux herbes, chocolat et fruits rouges.



Température de service : 16-18°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.

