

LE PACTE CÉVENOL

IGP Cévennes - Rouge

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 : Merlot, Cabernet et Sauvignon

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.

