



SAINT MAURICE  
LE PIGNON DE CÉVENNES



# BEL-AIR

## IGP Cévennes - Rouge

Le Bel Air celui que nous respirons sur ces petits territoires de vignes mais aussi d'arbres et de futaies. Le Pinot Noir trouve sa respiration dans cette biodiversité. Les Cévennes nous délivrent leur fraîcheur en vent d'Ouest. Le Bel Air est aussi celui de son vigneron, sa fierté, sa vaillance qu'il entend bien offrir droit dans vos verres et lui, humble mais droit dans ses vignes.



**Géologie du sol** : Gravette calcaire

**Encépagement** : Pinot Noir

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage.

Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.



**Elevage** : 30% du volume élevé en fûts.

**TAV** : 13% vol

**Rendements** : 50 hl/ha



- **Aspect visuel** :

Une robe brillante et légère.

- **Aspect olfactif** :

Des notes de confiture de griotte.

- **Aspect gustatif** :

La bouche est élégante, acidulée, arôme de griotte.



**Accords mets et vins** :

Tartare de bœuf et volaille.



**Température de service** : 18°.

Durée de conservation : 3 à 5 ans.

