SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

ESPRIT DES CEVENNES

IGP Cévennes – Rosé

La trilogie 3 couleurs Esprit des Cévennes vise à promouvoir sur les tables la simplicité et la convivialité de vins fruités, souples, frais. Ils véhiculent l'esprit d'un territoire et d'un parti-pris cévenol et vigneron.

Géologie du sol : Argilo-calcaire
Encépagement : Grenache Gris
Âge des vignes : 20 à 40 ans.

Vinification : Egrappage. Pressurage direct. Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.

Elevage : En cuve inox.
TAV : 13% vol
Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :
Rose pâle reflets gris.
Aspect olfactif :
Arômes d'agrumes et notes florales.
Aspect gustatif :
Frais et fruité, avec une finale longue et prometteuse.

Accords mets et vins :
Cuisine méditerranéenne, apéritif et gourmandises.

Température de service : 8-10°.
Durée de conservation : 2 ans.

2017 2017 2018 2018

CAVE SAINT MAURICE – 30 360 SAINT MAURICE DE CAZEVIEILLE - Tél : +33 (0)4 66 83 26 85 - contact@cavestmaurice.com

07/2019