



ESPRIT DES CÉVENNES

IGP Cévennes - Rouge

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 : Merlot

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage.

Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 14% vol

Rendements : 60 Hl/ha



Aspect visuel :

Cerise noire aux reflets violine.

Aspect olfactif :

Arômes de fruits noirs, fraises des bois.

Aspect gustatif :

Fruité et gourmand. Belle fraîcheur en finale.



Accords mets et vins :

Ce vin de tous les jours accompagnera les mets simples, légèrement relevés.



Température de service : 16-18°.

Durée de conservation : 2 ans.



2013
2014



2013
2014



2017