

CLIMAT CÉVENOL BIO

IGP Cévennes - Blanc

La gamme Climat Cévenol Bio est l'expression d'un territoire viticole, celui de Saint Maurice au pied des Cévennes. Les "Climat cévenol Bio" 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 : Chardonnay
Âge des vignes : 20 à 40 ans.



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



Elevage : En cuve inox / 5% élevé en fûts 3 mois.
TAV : 13,5% vol
Rendements : 60 Hl/ha



Aspect visuel :
Jaune pâle, reflets verts.
Aspect olfactif :
Nez intense. Arômes de pêche et touche de vanille.
Aspect gustatif :
Bouche mûre et ample, arômes de fruits blancs.



Accords mets et vins :
Poissons grillés ou en sauce, apéritif.



Température de service : 10-14°.
Durée de conservation : 2 ans.



2013



2013



2014



2014



2016



2016
2017



2017



2017



2018



2018