

ESPRIT DES CÉVENNES

IGP Cévennes - Blanc

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 : Sauvignon, Viognier

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



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



Elevage : En cuve inox.

TAV : 12,5% vol

Rendements : 60 Hl/ha



Aspect visuel :

Robe jaune fraîche, reflets verts.

Aspect olfactif :

Arômes floraux et frais. Notes d'agrumes.

Aspect gustatif :

Vif et rond, bouche ample avec une finale longue.



Accords mets et vins :

Vin idéal pour l'apéritif ainsi que l'accompagnement de salades.



Température de service : 8-10°.

Durée de conservation : 2 ans.



2016