

ESPRIT DES CÉVENNES

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 Noir

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 de fruits exotiques et de végétal frais.

Aspect gustatif :

Bouche fraîche et gourmande. Arômes de fruits blancs.



Accords mets et vins :

Salades méditerranéennes et apéritif.



Température de service : 8-10°.

Durée de conservation : 2 ans.



2017



2017



2018



2018