

# LE PACTE CÉVENOL

IGP Cévennes - Blanc

Le Pacte Cévenol résonne avec ceux passés entre les peuples et les croyances de notre territoire. Il est le fruit d'un havre d'équilibre source naturel de qualité et mis au monde dans le respect de la vie et de la transmission du meilleur des mondes possible aux générations futures. Il réunit un travail et un engagement vigneron certifié et assumée environnemental et durable. C'est une promesse de qualité, d'art de vivre et un nouveau sens donné au mot terroir.



**Géologie du sol** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Chardonnay

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuves thermo régulées.



**Elevage** : Sur lies avec des bâtonnages réguliers.

**TAV** : 13,5% vol

**Rendements** : 60 HI/ha

**Aspect visuel** :

Robe couleur jaune aux reflets verts.

**Aspect olfactif** :



Arômes de fruits frais blancs. Pointe de fleurs blanches.

**Aspect gustatif** :

Arômes de poire et beurre frais. Bien équilibré sur la fraîcheur en bouche.



**Accords mets et vins** :

Viandes blanches, mets sucré-salé.



**Température de service** : 10-14°.

**Durée de conservation** : 2 à 3 ans.



2013



2015



2015



2016



2017



Nonposable  
2017  
2018



2018



2018