

LE PACTE CÉVENOL

IGP Cévennes – Rouge

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 certifiée 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 : Merlot, Cabernet Sauvignon

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage.

Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 14,5% vol

Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe grenat tendre, belle brillance.



Aspect olfactif :

Arômes frais de fruits noirs mûres.

Aspect gustatif :

Bouche ample et gourmande. Tanins fondus.



Accords mets et vins :

Viandes grillées, desserts aux fruits noirs.



Température de service : 16-18°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.



2013



2015
2017



2016
2017