

CLIMAT CÉVENOL BIO

IGP Cévennes - Rouge

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 : Merlot

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage.

Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.



Elevage : 75% en cuve inox et 25% en fûts de chêne.

TAV : 13,5% vol

Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe rouge intense aux reflets rubis.



Aspect olfactif :

Arômes de fruits des bois et de fruits noirs.

Aspect gustatif :

Tanins soyeux. Arômes vanillés et grillés. Finale longue.



Accords mets et vins :

Viandes grillées, assortiments de légumes grillés ou cuisinés, tartes aux mûres.



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 ans.



2015



2016



2018
2019



2018