

LE PETIT MAURICE

IGP Cévennes - Blanc

Il porte le visage sympathique, accessible de nos vins et forcément de nos vignerons. Le Petit Maurice est notre vin d'ici, que nos familles servent à table tous les jours... Au début, le Petit Maurice n'était réservé qu'à nos vignerons, mais comme toute bonne chose et bon vin se partage, la Cave Saint Maurice a souhaité le partager avec le plus grand nombre. Profitez mes amis.



Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Viognier

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuves thermo régulées.



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.