

CLIMAT CÉVENOL BIO

IGP Cévennes - Blanc

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 : Chardonnay

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage. Pressurage direct. fermentation malolactique réalisée.



Elevage : En cuve inox

TAV : 13% vol

Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :

Jaune pâle, reflets verts.



Aspect olfactif :

Nez floral, arômes de pêche et tilleul.

Aspect gustatif :

Bouche mûre et ample, arômes de fruits blancs.



Accords mets et vins :

Poissons grillés ou en sauce, apéritif.



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 ans.



2013



2017



2018



2019