

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 et foulage. Vinification traditionnelle, pilotage de la macération pour une extraction optimale tournée vers le fruit.



Elevage : en cuve béton

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 :

Un bouquet mentholé, une trame réglisse et de sous-bois.



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
2020



2018 - 2020