

PARADIGME

LE CHANGEMENT DE PARADIGME

IGP Cévennes - Blanc

Sans sulfites ajoutés

Le changement de paradigme, autrement dit l'adoption d'un nouveau modèle de réflexion, de production, de quête gustative, marque la recherche de cet équilibre sain et sur le fil, qui harmonise le goût du fruit, sa fraîcheur et son identité première sans sulfites ajoutés.



Géologie du sol : Argilo calcaire

Encépagement : Chardonnay

Âge des vignes : 20 ans.



Vinification : Egrappage. Pressurage direct. fermentation malolactique réalisée.

Vinification sans sulfites ajoutés.



Elevage : Elevage très court en cuve inox.

TAV : 13% vol

Rendements : 50 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe brillante aux reflets argentés.

Aspect olfactif :

Intense, arômes de fruits blancs entre fraîcheur et minéralité.

Aspect gustatif :

Grande fraîcheur en bouche, bel équilibre, arôme de grains de poire, longueur gourmande.



Accords mets et vins :

Huîtres, fruits de mer et fromage léger.



Température de service : 12°.

Durée de conservation : 1 an.

PARADIGME

LE CHANGEMENT DE PARADIGME IGP Cévennes - Rouge

Sans sulfites ajoutés

Le changement de paradigme, autrement dit l'adoption d'un nouveau modèle de réflexion, de production, de quête gustative, marque la recherche de cet équilibre sain et sur le fil, qui harmonise le goût du fruit, sa fraîcheur et son identité première sans sulfites ajoutés.



Géologie du sol : Argilo calcaire

Encépagement : Merlot

Âge des vignes : 20 ans.



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

Sans Sulfites Ajoutés



Elevage : Elevage très court en cuve inox.

TAV : 14% vol

Rendements : 50 Hl/ha



Aspect visuel :

Robe profonde violine, reflets aubergines.

Aspect olfactif :

Nez intense de coulis de fruits rouges.

Aspect gustatif :

Croquant et rond. Arômes de cerises fraîches.



Accords mets et vins :

Carpaccio de thon rouge, apéritif avec tapas ou fondant au chocolat.



Température de service : 16°.

Durée de conservation : 2 ans.



2019



2019