

# LE PETIT MAURICE

## IGP Cévennes - Blanc Chardonnay

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, Saint Maurice, le Piémont des Cévennes a souhaité le partager avec le plus grand nombre. Profitez mes amis!



**Géologie du sol** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Chardonnay

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuves thermo régulées.



**Elevage** : En cuve inox.

**TAV** : 13% vol

**Rendements** : 60 Hl/ha

**Aspect visuel :**

Robe couleur jaune aux reflets verts.

**Aspect olfactif :**

Arômes frais de fruits blancs et pointe de fleurs blanches.



**Aspect gustatif :**

Arômes de poire et de miel. Bien équilibré sur la fraîcheur en bouche.



**Accords mets et vins :**

Viandes blanches, mets sucré-salé.



**Température de service** : 10-14°.

**Durée de conservation** : 2 à 3 ans.