

# LE PETIT MAURICE

## IGP Cévennes - Blanc Sauvignon

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 :** Sauvignon blanc

**Âge des vignes :** 20 à 40 ans.



**Vinification :** Récolte de nuit pour un contrôle optimal de la température. Longue stabulation à froid pour extraire les précurseurs d'arômes.



**Elevage :** En cuve inox.

**TAV :** 12% vol

**Rendements :** 60 Hl/ha

**Aspect visuel :**

Robe aux reflets verts.

**Aspect olfactif :**

Arômes de verveine avec une pointe de jasmin.



**Aspect gustatif :**

Arômes vifs d'agrumes avec une onctuosité de fruits à chair blanches. Bien équilibré sur la fraîcheur en bouche.



**Accords mets et vins :**

Plateau de fruits de mer, tellines et couteaux en persillade



**Température de service :** 10-14°.

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