

# LE PETIT MAURICE

## IGP Cévennes – Rouge Merlot

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** : 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 beton.

**TAV** : 13% vol

**Rendements** : 60 Hl/ha

**Aspect visuel** :

Robe grenat tendre, belle brillance.



**Aspect olfactif** :

Arômes de réglisses et de cerises noires.

**Aspect gustatif** :

Bouche ample et gourmande avec des notes de pruneaux et une finale mentholée.



**Accords mets et vins** :

Viandes grillées, desserts aux fruits noirs.



**Température de service** : 16-18°.

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