

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.