

# LE PETIT MAURICE

## IGP Cévennes – Blanc Sauvignon Blanc

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.