

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.