

LE PETIT MAURICE

IGP Cévennes – Blanc Viognier

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 : Viognier

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage. Pressurage direct. Courtes stabulations à froid sur bourbes avant fermentation.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 13% vol

Rendements : 60 Hl/ha



Aspect visuel :

Robe jaune fraîche, reflets verts.

Aspect olfactif :

Arômes floraux et frais. Notes d'agrumes et pêches jaunes.

Aspect gustatif :

Vif mais gourmand. Une attaque fruité marquée d'abricot avec une bouche ample et une finale longue.



Accords mets et vins :

Vin idéal pour l'apéritif ainsi que l'accompagnement de salades.



Température de service : 8-10°.

Durée de conservation : 2 ans.

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.

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.

LE PETIT MAURICE

IGP Cévennes - Rosé Grenache

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 : Grenache

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Pressurage contrôlé pour limiter l'extraction et courte stabulation à froid avant fermentation.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 12% vol

Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :

Rose pâle reflets gris.



Aspect olfactif :

Nez vif et minéral.

Aspect gustatif :

Bouche fraîche et arômes délicats de mûres.



Accords mets et vins :

Salades méditerranéennes et apéritif.



Température de service : 8-10°.

Durée de conservation : 2 ans.

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.

LE PETIT MAURICE

IGP Cévennes – Rouge Pinot Noir

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 : Pinot Noir

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage. Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 14% vol

Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe aux reflets grenat, belle brillance.



Aspect olfactif :

Arômes frais de fruits rouges : cerise et groseille.

Aspect gustatif :

Rondeur, fraîcheur et final soyeux et sur le fruit.



Accords mets et vins :

Apéritif sushis, viandes grillées.



Température de service : 14-16°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.