



SAINT MAURICE
LE PIÉMENT DES CÉVENNES



CLIMAT CÉVENOL BIO

IGP Cévennes – Rouge

La gamme Climat Cévenol est l'expression d'un territoire viticole, celui de Saint Maurice au pied des Cévennes. Les "Climat cévenol" offrent sur les 3 couleurs, une sélection récoltée Nord, Sud, Est, Ouest, issue des différentes expressions de terroirs, de cépages. Ils sont le fruit d'une climatologie remarquable compte tenu de la proximité immédiate des Cévennes. Une partie de ces territoires viticoles est menée en agriculture biologique.



Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Merlot (sélection de différents territoires)

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage.

Les fermentations se déroulent en cuve thermorégulées.



Elevage : 50% inox , 50% fûts.

TAV : 13,5% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Couleur intense aux reflets aubergine.

- **Aspect olfactif** :

Arômes de fruits rouges, caramel et réglisse.

- **Aspect gustatif** :

Fruité et gourmand, sur l'équilibre avec des tanins bien fondus.



Accords mets et vins :

Viandes grillées, assortiments de légumes grillés ou cuisinés, tartes au mûres.



Température de service : 16-18°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.



CAVE SAINT MAURICE - 30 360 SAINT MAURICE DE CAZEVILLE

Tél : 00(33) 4.66.83.26.85

contact@cavestmaurice.com