

# LE PETIT MAURICE

IGP Cévennes - Rosé

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, la Cave Saint Maurice a souhaité le partager avec le plus grand nombre. Profitez mes amis.



**Géologie du sol** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Grenache Noir

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Egrappage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.



**Elevage** : En cuve inox.

**TAV** : 13% vol

**Rendements** : 60 Hl/ha



**Aspect visuel** :

Rose pâle reflets gris.

**Aspect olfactif** :

Arômes de fruits exotiques et de végétal frais.

**Aspect gustatif** :

Bouche fraîche et gourmande. Arômes de fruits blancs.



**Accords mets et vins** :

Salades méditerranéennes et apéritif.



**Température de service** : 8-10°.

**Durée de conservation** : 2 ans.