

LEYROLE

IGP Cévennes - Blanc

Bertil Capeau est un fidèle de la Cave Saint Maurice, fidèle et fier de l'installation de son fils Benjamin en 2012. Ainsi, depuis, ils forment tous les deux le GAEC Leyrole. Bertil vit la Cave comme une deuxième maison et ses parcelles de Chardonnay et de Viognier en constituent les jardins où chaque plante, feuille et grappe font l'objet d'un soin particulier. Bertil est un « gastronome » de la vigne et du raisin. Autant dire que vinifier et lever les vins issus de la parcelle Leyrole relève du bonheur !



Géologie du sol : Argiles avec des veines calcaires.

Encépagement : Chardonnay, Viognier

Âge des vignes : Sélection de parcelles de 20 à 50 ans.



Vinification : Egrappage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuve.



Elevage : en cuve inox.

TAV : 13% vol

Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe jaune pâle, reflets paille/or.

Aspect olfactif :

Arômes frais et floraux.

Aspect gustatif :

Bouche fraîche et ample. Arômes de tilleul et de noisette. Finale fraîche.



Accords mets et vins :

Vin de repas, à associer à des pièces nobles, fromages et dessert mandarine.



Température de service : 12-14°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.