

LE PETIT MAURICE

IGP Cévennes - 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, la Cave Saint Maurice 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 : Egrappage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en cuves thermo régulées.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 12,5% vol

Rendements : 60 Hl/ha



Aspect visuel :

Robe couleur jaune aux reflets verts.

Aspect olfactif :

Arômes de fruits frais blancs. Pointe de fleurs blanches.

Aspect gustatif :

Arômes de poire et beurre frais. 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.