

LE PETIT MAURICE

IGP Cévennes – 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, la Cave Saint Maurice 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 au reflets grenat, belle brillance.
Aspect olfactif :
Arômes frais de fruits rouges : cerise et groseilles.
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.