

# Cuvée 003

Millésime 2023 • IGP Cévennes

GAMME • LE VOYAGE



## Viticulture

**Terroir/climat** : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

**Encépagement** : Artaban, Floréal, Vidoc

**Âge des vignes** : 4 ans

**Rendement** : 5 hectolitres par hectare



## Vinification

**Macération** : traditionnelle, assemblage de trois cépages en cuves en inox, contrôle des températures.

**Élevage** : cuve en inox

**Garde** : à boire maintenant, il se conservera 4 à 5 ans



## Typicité

Léger Puissant

Souple Structuré

Sec Moelleux



## Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de framboise et des notes de cerise.



## Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des tapas, une planche de charcuterie ou une escaloppe milanaise.



**Degré alcoolique** : 11% vol

**Température de service** : 16°/18°C

DOMAINE  
GRAND-CHEMIN



**CONTACT** : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

**Dégustation** : du lundi au vendredi  
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

**Le samedi** : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues  
contact@domainegrandchemin.fr