

CEVENNES

« LE BLANC » 2025

Le Mazelet



Situation : Le Mazelet est un vignoble familial bio niché dans les contreforts du parc national des Cévennes, à l'ouest de la vallée du Rhône, à 210 mètres d'altitude. Son microclimat particulier le protège des assauts du mistral tout en lui assurant des journées ensoleillées et des nuits fraîches en fin de saison, ce qui permet au

raisin d'atteindre une maturité optimale. Notre terroir argilo-calcaire confère à nos vins du corps et de la rondeur. Cinq hectares de vignes biologiques sont plantés de cépages rouges (Grenache, Syrah, Mourvèdre et nouvelles plantations de Cinsault et de Pinot noir) et blancs (nouvelles plantations de Viognier, de Grenache blanc et de Vermentino). L'herbe, le trèfle et la moutarde sauvage poussent entre les vignes et favorisent la biodiversité et la qualité.

Encépagement : 50% Viognier, 30% Grenache blanc, 20% Rolle

Terroir : Argilo Calcaire

Température de Service : 10 à 12°C.

Potentiel de Garde : A boire dans la jeunesse

Observations : La fraîcheur Cévenole dans un blanc élégant. La robe est cristalline avec de légers reflets verts et or. Le nez est encore un peu sur la retenue au début, après quelques minutes dans le verre il s'exprime tout en délicatesse sur un registre d'agrumes, de verveine et de poire. La bouche est fraîche, minérale et laisse place progressivement à la rondeur du Viognier. Une belle complexité aromatique.

Quelques accords : Dorade grillée au fenouil, Encornets sautés en persillades, Truite des Cévennes aux amandes, Poulet rôti au citron, Chèvre frais...

