

# CEVENNES

## « PINOT CINSAULT » 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 :** 65% Pinot Noir, 35% Cinsault

**Terroir :** Argilo Calcaire

**Température de Service :** 13 à 15°C.

**Potentiel de Garde :** A boire sur la jeunesse

**Observations :** Un assemblage singulier entre deux cépages si différents et pourtant si proches. Une jolie robe légère à la teinte grenat et aux reflets violines, typique des deux cépages. Le nez est très expressif. On y retrouve des notes de réglisse, de sous-bois, de prune puis la framboise réhaussée de poivre noir fait son apparition à l'aération. La bouche est à la fois puissante et fraîche. C'est un équilibre surprenant entre les tanins des Pinots bourguignons et la délicatesse des Cinsaults cévenols.

**Quelques accords :** Suprême de volaille rôti aux herbes, Filet mignon de porc aux champignon, Tian de légumes méditerranéens, Tarte salées aux légumes et chèvre...

