



## Terroir

- **Vignoble :** il s'étend tout entier sur le territoire de Saint Maurice-sur-Eygues, à l'entrée de la région du nyonsais, dans le département de la Drôme.
- **Sols :** argilo-calcaires plus ou moins graveleux ; zones gréseuses plus légères.
- **Climat :** type méditerranéen abrité du mistral, exposition nord et sud.
- **Histoire :** la vigne existait déjà au XIV<sup>ème</sup> siècle alors que le village était propriété des "Dauphins". Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vins de Saint-Maurice étaient déjà réputés. En 1953, Saint-Maurice fut classé en Côtes du Rhône Saint-Maurice-sur-Eygues et en 1967 en Côtes du Rhône Villages Saint Maurice-sur-Eygues.

## Elaboration

- **Superficie en production\* :** 137 ha, production annuelle : 5109 hl ; rendement de base : 40 hl/ha.
- **Encépagement :**
  - pour les rouges,** Grenache 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages de l'Appellation admis 20% maximum.
  - Pour les rosés,** Grenache 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages admis 20% maximum, cépages blancs 20% maximum (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier).
  - Pour les blancs,** Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne blanche, Roussanne blanche, Bourboulenc blanc, Viognier blanc, autres cépages blancs admis 20% maximum.
- **Degré alcoolique minimum :** pour les rouges 12,5%, pour les rosés et les blancs 12%.

## Dégustation & consommation

- **A l'œil :** le rouge, couleur soutenue aux reflets pourpres, le rosé, couleur grenadine, le blanc reflets or pâle.
- **Au nez :** le rouge, bouquet marqué par les fruits rouges dans la jeunesse, évoluant vers des nuances épicées et boisées avec l'âge. Le rosé, bouquet frais de nature fruitée. Le blanc libère des arômes de pêche et d'abricot.
- **En bouche :** le rouge, une forme élégante et ronde, attaque ample, finale agréable. Le rosé, relativement ferme, très rafraîchissant. Le blanc, très parfumé, exhale des parfums de violette.
- **A table :** le rouge, parfait avec une daube ! Le rosé, avec la charcuterie et les crudités. Le blanc, idéal pour l'apéritif.
- **Dans la cave :** le rouge, souvent affermi en fûts de chêne, est un vin de bonne garde. Le rosé et le blanc sont à boire jeunes.
- **Actualité :** entre Rousset-les-Vignes et Saint-Pantaléon-les-Vignes, un sentier pédestre a été créé. On découvre un terroir, un site, avec son histoire, son climat, ses cultures. Les bouteilles remplaçant les pancartes traditionnelles projettent les visiteurs dans l'ambiance vinicole.



## Des mots pour le dire

L'origine du nom Saint-Maurice vient probablement d'un seigneur du nom de Guillaume de Saint-Maurice qui vécut dans la commune au XIII<sup>ème</sup> siècle.

\*Déclaration de récolte 2006

