

# GUSTAVE MORI BIO

## IGP Cévennes – Sauvignon Blanc

La gamme **Gustave Mori**, en hommage à ce vigneron des années 80 qui déjà en **Cévennes**, savait « cultiver son jardin ».

Un savoir-faire bio avant la naissance de tout label ... Juste un homme de bon sens !



**Géologie du sol** : Argilo-calcaire

**Encépagement** : Sauvignon Blanc

**Âge des vignes** : 20 à 40 ans.



**Vinification** : Récolte de nuit pour un contrôle optimal de la température. Longue stabulation à froid pour extraire les précurseurs d'arômes.



**Elevage** : En cuve inox

**TAV** : 12% vol

**Rendements** : 60 HI/ha

**Aspect visuel** :

Robe pâle, reflets verts.



**Aspect olfactif** :

Nez frais, avec des notes de fruits de la passion.

**Aspect gustatif** :

Bouche vive, pamplemousse et longueur gourmande.



**Accords mets et vins** :

Dorade grillée, salade grecque et charlotte aux fraises.



**Température de service** : 10-14°.

**Durée de conservation** : 2 ans.