

GUSTAVE MORI BIO

IGP Cévennes - Rouge

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 : Syrah / Grenache

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage. Vinification traditionnelle, pilotage de la macération pour une extraction optimale tournée vers le fruit.



Elevage : en cuve béton

TAV : 12,5% vol

Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :

Rouge profond, reflets rubis



Aspect olfactif :

Nez poivré, arôme de fruits confits.

Aspect gustatif :

Touché soyeux, arôme de framboises mûres et soupçon de violette en fin de bouche.



Accords mets et vins :

Potiron au four, chèvre frais, cheesecake.



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 ans.