

GUSTAVE MORI BIO VIN DE FRANCE – ORANGE

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 : Muscat

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage et foulage, vinification traditionnelle en vendange entière par macération de raisins blancs.



Elevage : En cuve inox

TAV : 13% vol

Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :

Orange ambré, reflets dorés.

Aspect olfactif :



Bouquet tarte aux citrons meringuée, avec en finale des notes pâtisseries.

Aspect gustatif :

Arômes complexes d'agrumes, d'écorces d'orange et une finale légèrement épicée. Bel équilibre fraîcheur / gourmand.



Accords mets et vins :

Fromages affinés, foie gras poêlé, desserts pâtisseries type Tropicane.



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 ans.