

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.

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.

GUSTAVE MORI BIO

IGP Cévennes – Rosé Grenache

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 : Grenache

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Pressurage contrôlé pour limité l'extraction et courte stabulation à froid avant fermentation.



Elevage : En cuve inox.

TAV : 12,5% vol

Rendements : 60 Hl/ha



Aspect visuel :

Robe rose pale.

Aspect olfactif :

Arômes citronnés et de fruits à chair blanche.

Aspect gustatif :

Des notes d'agrumes et une finale bourgeon de cassis.



Accords mets et vins :

Tian d'aubergine, Melon/Jambon cru



Température de service : 10-14°.

Durée de conservation : 2 ans.

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.