

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 Hl/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.