

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.