

# 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.