

GUSTAVE MORI BIO - CHARDONNAY

IGP Cévennes – 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 :

Chardonnay

Âge des vignes :

20 ans à 40 ans

Vinification :

Égrappage.

Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées .

Élevage :

En cuve inox / 5% élevé en fûts 3 mois

TAV:

13,5% vol

Rendements :

60 HI/ha

Température de service :

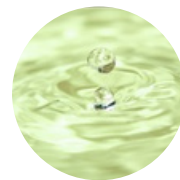
10-14°

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Jaune pâle, reflets verts.



Aspect olfactif :

Nez intense. Arômes de pêche et touche de vanille.



Aspect gustatif :

Bouche mûre et ample, arômes de fruits blancs.



Accords mets et vins :

Poissons grillés ou en sauce, apéritif.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE

