

GUSTAVE MORI BIO - MERLOT

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 :

Merlot

Âge des vignes :

20 ans à 40 ans

Vinification :

Égrappage.

Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées .

Élevage :

En cuve inox

TAV:

13,5% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service:

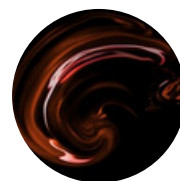
10-14°

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Robe rouge intense aux reflets rubis.



Aspect olfactif :

Arômes de fruits des bois et de fruits noirs.



Aspect gustatif :

Tanins soyeux. Arômes vanillés et grillés. Finale longue.



Accords mets et vins :

Viandes grillées, assortiments de légumes grillés ou cuisinés, tartes aux mûres.



PIÉMONT

CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

