

GUSTAVE MORI BIO - GRENACHE

IGP Cévennes – Rosé

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 ans à 40 ans

Vinification :

Pressurage contrôlé pour limité l'extraction et courte stabulation à froid avant fermentation.

Élevage :

En cuve inox

TAV:

12% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

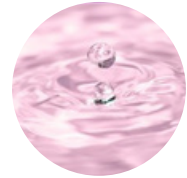
10-14°

Durée de conservation :

2 ans.

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



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

