

GUSTAVE MORI BIO - SAUVIGNON ROLLE

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 :

Sauvignon Blanc, Rolle

Âge des vignes :

20 ans à 40 ans

Vinification :

Récolte de nuit pour un contrôle optimal de la température. Longue stabulation à froid pour extraire les précurseurs d'arômes.

Élevage :

En cuve inox

TAV:

12% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

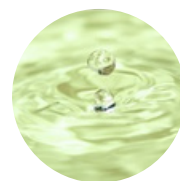
10-14°

Durée de conservation :

2 ans.

Aspect visuel :

Robe pâle, reflets verts.



Aspect olfactif :

Nez frais, avec des notes de fruits de la passion.



Aspect gustatif :

Bouche vive, pamplemousse et longueur gourmande.



Accords mets et vins :

Dorade grillée, salade grecque et charlotte aux fraises.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

