

GUSTAVE MORI BIO - SYRAH GRENACHE

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 ans à 40 ans

Vinification :

Égrappage et foulage. Vinification traditionnelle, pilotage de la macération pour une extraction optimale tournée vers le fruit.

Élevage :

En cuve béton

TAV:

13,5% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

10-14°

Durée de conservation :

2 ans.

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.



2023



2024



2024

PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

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

