



# Domaine de Gournier

## Sauvignon Vieilles Vignes

### *Cévennes*

### *Indication géographique protégée*

#### Cépage

Sauvignon 100%

#### Au Chai

Récolte à maturité optimale, issu de vieilles vignes (env. 30 ans) à faible rendement

Tri sévère

Egrappage

Macération pelliculaire à froid sous neige carbonique

Pressurage pneumatique

Débourbage à froid

Fermentation en fûts neufs

Bâtonnage sur lies fines

Elevé en barriques 4 à 6 mois

#### Dégustation

Jaune doré de bonne intensité, nez riche, fruits jaunes bien mûrs, légères notes d'épices douces, caractère végétal frais, beaucoup de relief, tendu, ample, épanoui, finale épicée et fraîche.

#### Conseils de dégustation

Accords : beignets de crevettes sauce aigre-douce, filets de rougets à la tapenade, accras de morue sauce piquante, pélar-dons affinés

Garde : 2 à 3 ans

Température : 12°



Domaine de Gournier—Maurice BARNOUIN

30 190 Boucoiran— FRANCE

Tél : 33 (0)4 66 83 30 91 Fax : 33 (0)4 66 83 31 08 E-mail : [domaine.gournier@wanadoo.fr](mailto:domaine.gournier@wanadoo.fr)