



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