



# Domaine de Gournier

## **Cuvée Templière Blanc**

*Cévennes*

*Indication Géographique Protégé*

### Cépage

Chardonnay - Rolle - Sauvignon - Viognier

### Au Chai

Récolte à maturité aromatique

Tri à la parcelle et au chai

Egrappage total

Macération pelliculaire à froid sous gaz inerte

Extraction douce des jus

Débourbage statique au froid

Fermentation en cuve thermo régulée pour une partie et en  
briques pour l'autre

Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant plusieurs mois

Assemblage des différents cépages et mise en bouteille à la pro-  
priété

### Dégustation

Une robe magnifique, éclatante dans son reflet vert et sa cou-  
leur à l'or fin. Au nez, une révélation d'arômes multiples, subti-  
lement entremêlés. Rien ne domine, il est floral, aux senteurs  
de lilas blanc, de roses séchées et de buis. Il est gourmand par  
ses notes meringuées, vanillées, toastées, avec le caractère fu-  
met du cépage Sauvignon. En bouche, superbe de suavité et de  
rafraîchissement, une très longue persistance aromatique. Les  
épices douces flirtent avec l'abricot et l'ananas confit, une sur-  
maturité à peine dénoncée. Un grand vin racé pour le plaisir de  
la découverte.

### Conseils de dégustation

Ouvrir la bouteille 2 à 3 heures avant, ou mieux, le carafier et le  
servir à température de 13°. Poissons noble grillés ou en sauce,  
crustacés, viandes blanches, fromage de chèvre affinés.



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)