



Domaine de Gournier

Rochaubry Blanc

Cévennes

Indication géographique protégée



Cépage

Roussanne - Rolle - Sauvignon - Ugni Blanc - Chardonnay - Viognier

Au Chai

Récolte à maturité

Tri sévère

Egrappage

Courte macération pelliculaire à froid

Pressurage pneumatique

Débourbage au froid

Fermentation à 16° en cuves thermo régulées

Elevage sur lies fines

Dégustation

Un vin qui offre l'élégance de la Roussanne, l'exubérance aromatique du sauvignon, et la vivacité de l'Ugni Blanc.

Conseils de dégustation

T° de service : 8° à 12° à l'apéritif, ou en entrée sur de la quiche, du vol au vent, salades, volaille grillée, fromage cuit, salade de fruits exotiques.

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