



Domaine de Gournier

Don du Roi

Cévennes

Indication géographique protégée

Cépage

Syrah - Cabernet sauvignon

Au Chai

Récolte à maturité

Tri sévère

Egrappage

Macération pré fermentaire à froid.

Fermentation à 28, 30° en cuves thermo régulées

Durée : 12 à 20 jours

Elevage sur lies fines

Dégustation

Par sa présentation d'une couleur sombre et profonde, il s'annonce riche, complexe, massif.

Il se caractérise par ses arômes particuliers de fruits noirs confits, d'épices orientales, de réglisse. La bouche offre beaucoup de suavité et de force. Une impression d'ensemble bien fondu par le temps.

Conseils de dégustation

T° de service : 16° à 20° maximum

Accompagne les viandes grillées, le confit de canard, le cassoulet, les fromages bien 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