



# Domaine de Gournier

## Gournier Rouge

### *Cévennes*

#### *Indication géographique protégée*

#### Cépages

Merlot - Cabernet sauvignon - Syrah

#### Au Chai

Récolte à maturité optimale

Tri sévère

Egrappage

Macération pré fermentaire à froid.

Fermentation à 26, 28° en cuves thermo régulées

Durée : 8 à 12 jours

Elevage sur lies fines

#### Dégustation

Rubis profond, nez de poivre, cerise très mûre, charnu, tanins fins, veloutés, bois de réglisse, menthe fraîche, beaucoup de fruit, harmonieux, gourmand.

#### Conseils de dégustation

Accords : saucisse grillée et aligot, ongles sauce au vin rouge, frita de lapin

Garde : 1 à 2 ans

Température : 16°



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)