



Domaine de Gournier

Grenache

Les Hauts Calcaires

Cévennes

Indication géographique protégée

Cépage

Grenache 100%

Au Chai

Récolte à maturité extrême selon le cépage

Tri à la parcelle et au chai

Egrappage total

Macération à froid sous atmosphère carbonique

Fermentation en cuve thermo régulée à 28°-31°

Macération post fermentaire

Elevage 30% en cuves et 70% en barriques de 1 et 2 vins

Elevage sur lies fines pendant 12 à 18 mois avant mise en bouteilles.

Dégustation

L'argile du sol apporte la force et la puissance, le calcaire, modère cette ardeur pour communiquer au vin délicatesse et élégance.

Cette cuvée se caractérise par la finesse de son bouquet qui révèle des arômes délectables

Conseils de dégustation

T° de service : 15° à 20° maximum

Son extrême délicatesse en fait un compagnon idéal des viandes bien persillées juste grillées, des mets délicats, des fromages à pâte molle.



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