



MAS BRES



PINOT NOIR

Cévennes

Indication géographique protégée

Cépage

Pinot Noir

Au Chai

Récolte à maturité

Tri sévère

Egrappage

Macération pré fermentaire à froid.

Fermentation à 28, 30° en cuves thermo régulées

Pendant 12 à 20 jours

Elevage sur lies fines

Dégustation

Robe grenat. Nez fin, évoquant la cerise, la framboise. Bouche souple, matière tendre, présence agréable du fruit le tout dans une ambiance fraîche.

Conseils de dégustation

T° de service : 16° à 18°C

A déguster avec une assiette de charcuteries cévenoles.



**Concours National des vins IGP
de France**

Pinot Noir 2014 Médaille d'Argent

SCEA BARNOUIN BIO — Maurice BARNOUIN
59 Rue de la Plaine- 30190 Boucoiran— FRANCE

Tél : 33 (0)4 66 83 30 91 Fax : 33 (0)4 66 83 31 08 E-mail : domaine.gournier@wanadoo.fr