



Domaine de Gournier

Cuvée YO

Cévennes

Indication Géographique Protégé

Cépage

Sangiovese

Au Chai

Récolte à maturité phénolique

Egrappage total

Macération pré-fermentaire à froid sous gaz inerte

Fermentation en cuves thermo régulées

Pigeages manuels

Macération post fermentaire longue

Jus de goutte mis en barriques de chêne français

Fermentation malolactique en fût

Elevage sur lies fines, 14 mois en chai climatisé

Mise en bouteilles à la propriété

Elevage en bouteilles avant sa commercialisation

Dégustation

Une couleur magnifique, d'un rubis sombre éclatant de brillante. Sur les parois du verre l'empreinte du liquide révèle un vin puissant, de belle maturité de raisin et d'élevage.

Le nez fort original offre des arômes de mures sauvages confites, de ciste, d'épices douces, de cannelle, de fleurs d'orange ...

En bouche, toute l'élégance d'un écrin de saveurs équilibrées et soyeuses qui se mêlent intimement à la longueur aromatique.

Conseils de dégustation

Ouvrir la bouteille 2 à 3 heures avant, ou mieux, la carafier et servir le vin à température ambiante.



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