

Domaine de Gournier

Cuvée Templière Rouge *Cévennes*

Indication géographique protégée

Cépage

Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah

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 avec micro oxygénation pendant la macération post fermentaire

Jus d'écoulage élevé en barriques neuves, de 1 vin et 2 vins

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

Dégustation

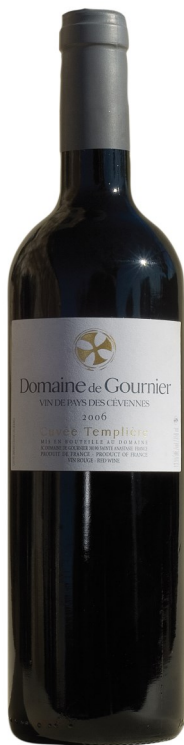
Rubis profond, fruits noirs bien mûrs, myrtille, mûre, bois de réglisse, bouche dense, harmonieuse, trame tannique serrée, texture veloutée, harmonieux, frais, élevage élégant, finale sur les épices douces, le laurier et la résine.

Conseils de dégustation

Accords : tournedos de bœuf sauce foie gras, salmis de pigeon, lièvre à la broche

Garde : 5 à 6 ans

Température : 18°



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