

CHARDONNAY

CÉVENNES 2025

IGP CÉVENNES · VIN BLANC SEC

Un Chardonnay ample et gourmand, équilibré par une belle fraîcheur cévenole.



TERROIR

Au pied des Cévennes, le Domaine de Gournier bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par le relief. Les sols variés du piémont apportent fraîcheur et équilibre.



CÉPAGE

100 % Chardonnay. Le cépage s'exprime ici dans un registre ample et gourmand, tout en conservant une agréable fraîcheur.



VINIFICATION

Macération à basse température puis vinification visant à préserver le fruit, la rondeur et l'expression aromatique du Chardonnay.



ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines : environ 30 % en fûts et 70 % en cuves inox, pour associer volume, finesse et fraîcheur.



DÉGUSTATION

Nez de fleurs blanches, brioche, fruits secs et nuances vanillées. Bouche pleine et savoureuse, ample, fraîche et persistante.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Apéritif, poissons, saumon, thon ou maquereau, volailles, plats végétariens et fromages.

CÉPAGE

100 % Chardonnay

APPELLATION

IGP Cévennes

ORIGINE

Boucoiran · Gard

MILLÉSIME

2025

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 - 12 °C

POTENTIEL DE GARDE

À boire dès maintenant · 2 ans

LE PRODUCTEUR

Domaine de Gournier

À Boucoiran, au pied des Cévennes, Maurice Barnouin développe depuis les années 1980 un vignoble tourné vers des vins de cépage francs et gourmands.

DOMAINE DE GOURNIER

CÉVENNES