



# 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](mailto:domaine.gournier@wanadoo.fr)