

DOMAINE Goyer

Vignoble A.O.C. Châteaumeillant

Le **Domaine GOYER** produit du « Rouge » mais aussi du Petit « Gris », le traditionnel rosé de Châteaumeillant. Tout deux ont fait la réputation de l'appellation. Une cuvée de Sauvignon et Chardonnay étoffe également la gamme du **Domaine GOYER** et vous offre un vin Blanc local très séduisant. Les vins de la propriété sont le reflet de la plus juste expression des terroirs de l'appellation.

Châteaumeillant ROUGE



Cépages
Gamay et Pinot Noir

Terroir
Sol brun, texture limono sablo argileuse, graviers et cailloux de quartz et gneiss irrégulier anguleux.

Vinification
Issu de vendange manuelle, les grappes sont triées, égrenées et mise en cuve sans trituration pour une macération pré fermentaire avant la fermentation alcoolique. Ensuite une macération de quelques semaines suit avant les écoulages. Après séparation des jus et mise en cuve démarre la fermentation malo lactique. Une fois achevée commence alors l'élevage du vin.

Caractéristiques
Sa robe rubis, limpide et brillante laisse apparaître un nez parfumé où dominant les fruits murs de cerise et de griotte. En bouche, il est d'une jolie rondeur, très charmeur, bien structuré avec des tanins fondus.

Conseils de dégustation
Son amplitude aromatique mettra tout particulièrement en valeur vos viandes blanches et vos fromages.

Châteaumeillant ROSE



Cépages
Gamay

Terroir
Sol brun, texture sablo limoneuse à sablo argileuse, présence de graviers et de cailloux de quartz.

Vinification
La spécificité de ce vin appelé « gris » se caractérise par un pressurage direct des raisins selon la tradition des vins gris qui ont fait la réputation de l'appellation Chateaumeillant.

Caractéristiques
Cette particularité de vinification explique sa couleur rose pâle, saumonée ce qui lui confère une élégance très féminine. Aux arômes de pamplemousse et de pêche de vigne, ce rosé très fruité et rafraichissant séduit par son harmonie.

Conseils de dégustation
Son bouquet aromatique se marie avec bonheur au moment de l'apéritif l'été et avec vos grillades (barbecue).

L'Harmonie BLANC



Cépages
Sauvignon et Chardonnay

Terroir
Sol brun, texture limono sablo argileuse, graviers et cailloux de quartz et gneiss irrégulier anguleux.

Vinification
Les raisins fraîchement ramassés sont pressés. Les moûts sont ensuite débourbés, la fermentation va ainsi pouvoir démarrer. Un soutirage est effectué pour retirer les lies grossières à la fin de la fermentation. Les vins sont ensuite élevés sur lies fines où des brassages réguliers sont réalisés.

Caractéristiques
Sa robe or pâle est brillante et lumineuse. Son nez est délicat et expressif. Le charme de ce vin naît de l'équilibre entre la fraîcheur et la rondeur et de l'enthousiasme de ses arômes de fruits à chairs blanches.

Conseils de dégustation
Sa fraîcheur et sa finesse lui permettent d'accompagner les poissons, les fromages de chèvre.

Le **Domaine Goyer** vous accueille sur la colline d'Acre, un hameau offrant une grande douceur de vivre avec sa magnifique vue sur Châteaumeillant. Votre visite sera une heureuse occasion pour vous faire découvrir nos cuvées et les secrets de ses trois clefs.

Nous organisons des dégustations sur toute la France. Les vins du **Domaine Goyer** sont disponibles à la vente, en France et à l'étranger. A votre demande, nous prendrons soin de l'expédition et de la livraison de vos commandes.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à nous contacter :