



Huile d'olive

L'huile d'olive de Mas de Gourgonnier bénéficie de l'AOC Vallée des Baux de Provence.

Elle est pressée dans un moulin traditionnel (meules en pierre, presse à scourtins) à partir des 4 variétés d'olive caractéristiques de la Vallée des Baux: salonnenque, béruguette, verdale et grossane.

L'absence de filtration permet à l'huile de conserver toutes ses qualités organoleptiques.

Vierge extra, son taux d'acidité est compris entre 0,25 et 0,50.

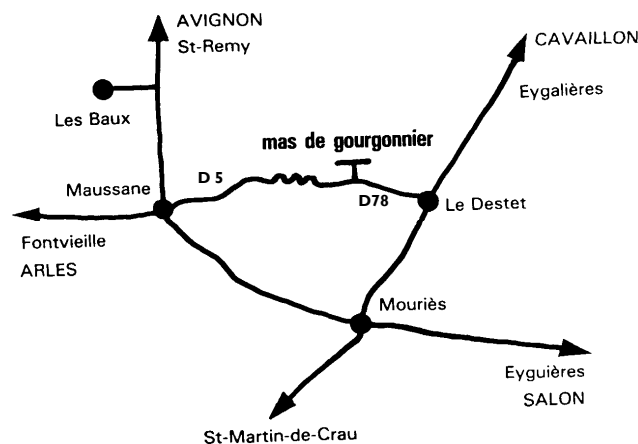
Elle est conditionnée en bouteille d'un litre, 75 cl, 50 cl et en bidon de 3 ou 5 litres.



Le Mas de Gourgonnier est situé à 30 kms au Sud d'Avignon, à égale distance d'Arles et de Salon (25 kms).

La cave est ouverte tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18 h, en semaine; de 10h à 12h et 15h à 17h30, le dimanche (fermée les dimanches de janvier, février et mars). Dégustation et vente.

Expédition en France. Tarifs et bon de commande sur notre site internet : www.gourgonnier.com



Point GPS :

Lat.: 43°43'15.43" N

Long.: 4°52'59.84" E

Mme Nicolas CARTIER et ses fils
Mas de Gourgonnier
13890 MOURIES
Tél: 04.90.47.50.45
Fax: 04.90.47.51.36

E-Mail : contact@gourgonnier.com
www.gourgonnier.com



Mas de Gourgonnier



Producteur récoltant
AOC LES BAUX DE PROVENCE



Profondément ancrée dans la terre des Baux depuis plusieurs générations, la famille Cartier conduit un domaine de 45 hectares de vignes et 20 hectares d'oliviers, situé au cœur des Alpilles, à quelques kilomètres des Baux de Provence. Grâce à une situation unique et à la longue tradition familiale, Nicolas Cartier et ses fils, Luc et Frédéric, ont développé la production de grands vins, rouges et rosés en **A.O.C. Les Baux de Provence** et blancs A.O.C. Coteaux d'Aix ainsi que d'une superbe huile d'Olive.

Loin de toute source de pollution, bénéficiant d'un climat exceptionnellement chaud, sec et venté, le Mas de Gourgonnier est exploité en culture biologique, conformément au cahier des charges de "NATURE ET PROGRES", c'est-à-dire sans engrais chimique, ni herbicide, ni insecticide. L'apport régulier de compost ainsi que les semis annuels d'engrais verts constituent la fumure des sols. La protection végétale est assurée par la bouillie bordelaise et le soufre.

Les vendanges et la vinification sont traditionnelles; les vins sont mis en bouteilles à la propriété. Tous les produits du Mas portent la mention "NATURE ET



La plantation du vignoble a débuté dans les années 1950. Il s'étend maintenant sur 45 hectares, en coteaux, sur un sol d'éboulis caillouteux argilo-calcaire, caractéristique du versant sud des Alpilles. Les vignes sont taillées en cordon de Royat et palissées.

L'encépagement est le suivant:

- grenache, syrah, cinsault, carignan, mourvèdre, cabernet-sauvignon pour les rouges.
- sauvignon blanc, grenache blanc, rolle pour les blancs.

Le rendement moyen annuel du Mas est de 45 hl/ha.



Vin blanc Aoc Coteaux d'Aix

cuvée tradition

Vin blanc sec, puissant et aromatique.

Cépages: grenache blanc, rolle, roussane

Pressurage direct après éraflage et courte macération.

Débourbage des moûts par le froid.

Vinification en jus clair avec contrôle des températures.

Production moyenne annuelle: 15 000 bouteilles.

Température de service: 10-12° C.

cuvée Réserve du Mas

Assemblage identique

Vinification et élevage: en barriques pendant 9 mois

Production moyenne annuelle: 3 000 bouteilles.

Température de service: 10-12° C.

VINS AOC LES BAUX de Pce

cuvée tradition rouge et rosé

Cépages: grenache, syrah, cinsault, carignan, mourvèdre.

Vinification traditionnelle: Contrôle des températures.

Rouge: éraflage et foulage, cuvaion 8 à 10 jours;

Rosé: obtenu par saignée après cuvaion de 8 à 12 heures.

Production moyenne annuelle: Rouge: 140 000

bouteilles - Rosé: 40 000

Garde: rouge 3 à 5 ans et rosé 1 à 2 ans

cuvée réserve du Mas

Cépages: grenache, syrah, cabernet sauvignon.

Vinification traditionnelle: foulage et éraflage partiel.

Vieillessement: 1 an en foudre de 50hl; vente un an après la mise en bouteilles.

Production moyenne annuelle: 30 000 bouteilles.

Garde: 5 à 10 ans. Millésimes anciens disponibles.

Cuvée sans soufre ajouté

Vin 100% naturel

Cépages: grenache, syrah, cabernet sauvignon et carignan

Vinification traditionnelle: foulage et éraflage partiel. Cuvaion 8 à 10 jours. Contrôle des températures.

Production moyenne annuelle: 8 000 bouteilles

Garde: 2 ans

Les Clés du Paradis

Cépages: 40% grenache et syrah, 20% cabernet sauvignon

Vinification: sélection des raisins, foulage et éraflage partiel. Cuvaion de 8 à 12 jours.

Elevage: 12 mois en demi-muids (fûts de 600L).

Production moyenne annuelle: 4 000 bouteilles.

Garde: 8 à 10 ans