



## FICHE TECHNIQUE

## GIÙ 2016

**Couleur** : Rouge

**Cépages** : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah

**Terroir** : Altitude 100m

Argilo calcaire de type rhodanien constitué de limons et galets permettant une alimentation hydrique régulière toute l'année

**Culture** : Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse . Travail du sol intégral

**Vendanges** : Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 30 hl/ha

**Vinification** : Cépage par cépage, sans levurage avec délestage en début de fermentation puis pigeages légers durant une à trois semaines en fonction des cépages

**Elevage** : Six mois en cuve, 4 ans en barriques de 5 à 10 ans sans ouillage puis à nouveau en cuve d'assemblage .

**Mise en bouteille** sans collage ni filtration

**Dégustation** : Nez au arômes de fruits noirs, cacao .

Bouche ample et généreuse avec une belle longueur, équilibrée avec une légère pointe oxydative due au mode d'élevage qui apporte une belle fraîcheur et de la complexité .

A consommer à 15 ° après plusieurs heures de carafe sur des viandes en sauce à la provençale ou sur un dessert au chocolat noir .