



## FICHE TECHNIQUE

## GIÙ 2011

Couleur :	Rouge
Cépages :	40% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah, 20% Grenache.
Terroir :	Altitude 100m, terrain argilo calcaire de type rhodanien constitué de limons et galets permettant une alimentation hydrique régulière toute l'année (cabernet sauvignon et syrah), sables de Durance et silex pour le grenache.
Culture :	Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse. Travail du sol intégral.
Vendanges :	Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 45 hl/ha (cabernet et syrah), 20 hl/ha (grenache)
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, un an en barriques de 5 à 10 ans puis à nouveau en cuve d'assemblage.
Mise en bouteille :	Sans collage ni filtration.
Dégustation :	Nez aux arômes de fruits noirs, cacao très mur légèrement kirché. Bouche ample et généreuse avec une belle longueur, équilibrée. À consommer à 15 ° après plusieurs heures de carafe sur des viandes en sauce à la provençale ou sur un dessert au chocolat noir.