



## Lou Tresor

« Le trésor »

**Rendement :** 10 hl/ha

**Encépagement :** Vieilles Syrah (90%), Cinsault (10%)

**Vinification élevage :**

Vendange manuelle éraflée.  
Cuvaision longue avec pigeage uniquement.

Deuxième fermentation et élevage en jarre en terre cuite.  
Vin non filtré.

**Dégustation :**

Issu d'une sélection de parcelles à très petits rendements. Ce vin à la couleur intense dégage des arômes d'épices, de poivres ainsi que de fruits rouges. Grâce à la maturité et la concentration du raisin, la bouche est structurée et puissante et les tanins sont ronds et fins. L'onctuosité est obtenue par l'alcool et le gras de cette cuvée.

**Température de service :** 17 - 18°C



*Ce label symbolise notre engagement environnemental. Il est le reflet de notre choix pour une agriculture respectueuse et harmonieuse .*

*Nous :*

- *Travaillons les sols pour désherber.*
- *Refusons les plastiques agricoles.*
- *Sommes autosuffisant énergétiquement par la production d'énergie solaire.*
- *Privilégions les amendements organiques naturels.*
- *Utilisons des cartons recyclés, recyclables et des encres à l'eau.*
- *Utilisons des piquets en bois.*

Pour plus d'informations :  
Château d'or et de Gueules  
Chemin des Cassagnes  
30800 Saint Gilles  
chateaudoretdegueules@wanadoo.fr  
[www.chateau-or-et-gueules.com](http://www.chateau-or-et-gueules.com)  
vos interlocuteurs :  
Diane de Puymorin  
+(33)466873286  
Mathieu Chatain  
+(33)646310020  
Chloé Simonou  
+(33)786592751

