



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
vos interlocuteurs :
Diane de Puymorin
+(33)466873286
Mathieu Chatain
+(33)646310020
Chloé Simonou
+(33)786592751

