

Fi Tyou



Le terroir

Climat méditerranéen - Air très sec Moyenne des températures annuelles 15 °C - 339 jours de soleil par an - Coteaux escarpés. Âge des vignes : 50 ans Terroirs de schistes

Vinification

Pressurage direct.
Vinification spontanée,
fermentation naturelle en levures
indigènes.

Elevage en cuve inox pendant 12 mois

Sulfites: 29 mg/l

Alliances Gastronomiques

Viandes rouges, repas d'hiver.



Assemblage

Carignan (65%) Grenache (30%) noir Syrah (5 %)

Travail à la vigne

Taille manuelle Désherbage mécanique. Traitement Poudrage Soufre

Vendanges

Récolté à la main et transporté en cagettes pour préserver le raisin

Rendement

25 hl/hectare

Dégustation

Couleur sombre, nez expressif de fruits noirs et d'épices, bouche fraîche avec un joli tanin.

