

LES VINS DE  
SAINT-EMILION



# PIOU par Daugay

Saint-Emilion

 VISITE

 DÉGUSTATION



## — Vignoble

 **SURFACE**  
1 ha

 **TYPES DE SOLS**  
Sols sableux

 **CÉPAGES**  
Cabernet Franc 100 %

 **AGE MOYEN DES VIGNES**  
10

## — Pays de commercialisation

ROYAUME-UNI

FRANCE

## — Vinification

 **VENDANGES**  
Manuelles

 **TYPES DE CUVES**  
Inox

 **ELEVAGE**  
Autre %

 **PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE**  
2000 bouteilles

## — Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Seconde création de Thierry de Bouard Grenié, qui a repris la propriété familiale Daugay en 2019. PIU suit les pas initiés par sa cuvée soeur PIAF, offrir un monocépage parcellaire "franc du collier", pur et expressif. Honneur au Cabernet Franc cette fois, avec une parcelle de jeune vignes sur le secteur Aux JAUQUES. Sur un sol sableux et d'oxyde ferreux, les cabernets produisent de remarquables petites baies, très aromatiques. De vendanges manuelles permettent de récolter des raisins dans les meilleurs conditions, ils sont éraflés et encuvés sans foulage. Cette macération semi-carbonnique va préserver l'intensité aromatiques des fruits. La cuvaison dure une quinzaine de jours en cuve inox avant de faire son élevage à 50% en amphore, 50% en vieux fûts de 400L. Le vin n'est pas collé, et peu soufré. Un vin moderne, un style frais assumé pour un plaisir immédiat de dégustation.

### Adresse

PIOU PAR DAUGAY  
1056 Route de Daugay  
33330 Saint-Emilion  
Tél : 0557247812  
Portable : 0640135798

### Contact à la propriété

de BOÜARD GRENIÉ Thierry  
1056 Route de Daugay  
33330 Saint-Emilion  
Tél : 0557247812  
Portable : 0640135798