



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

— Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Inox

ELEVAGE
Autre %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
2000 bouteilles

— Pays de commercialisation

ROYAUME-UNI FRANCE

— Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Seconde création de Thierry de Boüard Grenié, qui a repris la propriété familiale Daugay en 2019. PIOUS 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 recolter des raisins dans les meilleures conditions, ils sont eraflés et encuvés sans foulage. Cette macération semi-carbonique va préserver l'intensité arômatiques 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