



LA DAME ROSE

Type : Saint-Chinian

Couleur : Vin rosé, degré alcool 14 %

Conditionnement : Bourgogne Bague à Vis, caisse de 6 debout, bouteilles 75 cl

Origine : France, Languedoc, Nord de Béziers, à Causse et Veyran

Cépage : 100 % de Roussanne

Superficie : 1.5 ha

Terroir : Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du Massif Central. Sols argilo-calcaire lacustre - marne blanche.

Conduite de la vigne : Taille Guyot - Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime.

Production : 1800 bouteilles/ha.

Mode de vinification : Pressurage direct - débourage à froid - fermentation température contrôlée en cuve.

Elevage : Sur lies durant 14 mois en cuve pleine avec batonnage, pas de Malo.

Remarques : Cette jeune vigne de Mourvèdre se trouve sur une pente argilo calcaire juste sous un bois, protégée du vent, exposé à l'est, les raisins mûrissent doucement, ils sont vendangés mi octobre. Il manque quelques (dizaine...) années à cette vigne pour donner une plus grande profondeur à ce vin.

*Michel Guiraud
& Pompilia*

MICHEL ET POMPILIA GUIRAUD

Roquebrun, 10, avenue de Balaussan

Tel./Fax 04 67 89 68 17

| Mobile 06 87 04 55 52

gaec.guiraud@wanadoo.fr | www.michel-pompilia-guiraud.com