



## LA SUITE DANS LES IDEES

**Type** : Saint-Chinian

**Couleur** : Vin rouge, degré alcool 14 %

**Conditionnement** : Caisse de 6 bouteilles 75 cl bourgognes debout

**Origine** : France, Languedoc, Nord de Béziers, Roquebrun

**Cépage** : 13 % Carignan age 80 ans, 66 % Mourvèdre age 16 ans, 21 % Syrah age 16 ans

**Superficie** : sélection de parcelle

**Terroir** : Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du Massif Central. Sols de schiste.

**Conduite de la vigne** : Carignan en Gobelet, Syrah en partie gobelet et en partie en Roya et Mourvèdre en Royat.

**Production** : 3000 cols.

**Mode de vinification** : Récolte manuelle, vinification cépage séparés.

**Elevage** : Sur lies en cuve pleine avec batonnage, malolactique sur lie. Elevage sur lies. Mis en bouteille en Août.

**Divers** : La Cuvée se nomme „La Suite dans les idées” car après „Comme à Cayenne” (base Grenache), „Les Cerises” (base Syrah) et „Le Sirop” (100 % Alicante), il fallait de la „Suite dans les Idées” (base Mourvèdre).

*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