



LES CERISES

Type : Saint-Chinian

Couleur : Vin rouge, degré alcool 13 %

Conditionnement : Bourgogne domaine, caisse de 6 debout, bouteilles 75 cl

Origine : France, Languedoc, Nord de Béziers, Roquebrun

Cépage : 52 % Syrah, 17 % Grenache, 17 % Carignan, 14 % Cinsault

Superficie : 5 ha 10

Terroir : Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du massif central. Sols de schiste dur marron, typique de la future appellation Roquebrun. Plateau à 150 m.

Conduite de la vigne : Carignan, Cinsault, une partie des Syrah et Grenache en Gobelet, une autre partie des Syrah en Royat. Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime.

Production : 6000 bouteilles/ha soit 30000 cols au total.

Mode de vinification : Raisins égrappés, partiellement foulés. La fermentation se fera sans levure exogène entre 18 et 25°C pour privilégier la „fermentation aromatique” cf. Jules Chauvet. La cuvaison ne dure que le temps de la fermentation. Les presses sont écartées.

Elevage : Sur lies en cuve pleine avec batonnage, malolactique sur lie. Soutirage après malolactique en gardant les lies fines. Elevage sur lies. Assemblage définitif fait en Avril. Mise première semaine de juillet.

Divers : La cuvée se nomme „Les Cerises” car le vin évoque la fraîcheur de ce fruit et c'est le premier fruit des arbres murs dans l'année, avant les pêches, abricots etc.

*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