



LES HIRONDELLES

Type : Vin IGP de l'Hérault

Couleur : Vin blanc, degré alcool 12 %

Conditionnement : Bourgogne lourde feuille morte, caisse de 6 debout, bouteilles 75 cl

Origine : France, Languedoc, Nord de Béziers, Causse et veyran

Cépage : 100 % Sauvignon

Superficie : 1 ha 85

Terroir : Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du Massif Central. Sols argilo-calcaire, marne noir sur une plaque calcaire non chlorosante.

Conduite de la vigne : Taille Guyot simple.

Mode de vinification : Vendange effectuée mécaniquement. Macération pelliculaire. Malolactique à 100 %.

Elevage : Tel que fin de fermentation, sur lies. Sans batonnage. Mise en bouteille en Août.

Divers : Michel et Jeff en début de vendange ont remarqué que les hirondelles se regroupaient alors qu'ils discutaient de cette cuvée, sur le pont de Roquebrun, voilà pourquoi la cuvée a pris ce nom.

*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