



## LES PETITS CAILLOUX

**Type** : IGP 34

**Couleur** : Vin rouge, degré alcool 13 %

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

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

**Cépage** : 100 % 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** : 7500 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 Roussanne se trouve sur une pente argilo calcaire juste sous un bois, protégée du vent, exposé à l'est, les raisins mûrissent doucement sans à-coup, c'est une expression très solaire de ce cépage, sans lourdeur, comme dans les millésimes murs de St Jo ou St Peray, même si ici nous ne sommes pas sur ces célèbres granites. Il manque quelques (dizaine...) années à cette vigne pour donner une plus grande profondeur à ce vin.

**Divers** : La Cuvée se nomme „Les petits cailloux” car les vignes dont elle est issue ont poussées sur un terrain parsemé de petits galets.

*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](http://www.michel-pompilia-guiraud.com)