

http://www.saint-chinian.pro/michel-et-pompilia-guiraud-les-cerises-2010,fr,4,Guiraud-boissezon_Les-Cerises.cfm#.VDwo5vldVR8,

Les Cerises

Divers:

La Cuvée se nomme Les Cerises car le vin évoque la fraîcheur de ce fruit et c'est le premier fruit des arbres mûrs de l'année, avant les pêches, abricots etc....

Type : Saint-Chinian

Couleur : Vin rouge, degré alcool : 13.0% .

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

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

Cépage : 75% Syrah 25% Cinsault.

Superficie : 5ha 00.

Terroir : Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du Massif Central. Sols de schiste dur marron, typique de la future appellation Roquebrun.

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

Production : 5500 bouteilles/ha.

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 lie en cuve pleine avec batonnage, malo-lactique sur lie. Soutirage après malolactique en gardant les lies fines. Elevage sur lies sans SO². Assemblage définitif fait en Mars . Mise en bouteille en Août.

Safra 2012. Happy hour no "Bar a Vin La Cité", Carcassonne, em 01/10/2014.