



Type :	AOP Saint-Chinian
Couleur :	Vin rouge, degré alcool : 13.5%
Origine :	France, Languedoc, Nord de Béziers, Roquebrun.
Cépage :	15% Carignan 85% Grenache.
Superficie :	2ha 30.
Conditionnement :	Bourgogne domaine, caisse de 6 debout, bouteilles 75cl.
Terroir :	Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du Massif Central. Sols de schiste dur marron, typique de la future appellation Roquebrun. Plateau à 150m
Conduite de la vigne :	Carignan et Grenache en Gobelet. Plantation « très pan et quar » 163.5 au carré pour le grenache et 140/180 pour les Carignan « à la provençale ». Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime.
Mode de vinification :	Vendanges manuelles, tris à la parcelle exempte de botrytis. Raisins égrappés, partiellement foulés, mise sous CO ² de l'atmosphère de la cuve. Grenache et Carignan assemblés à la cuve en raisin. La cuve est saignée, la saignée est débourbé à froid grossièrement et réincorporé sur les fruits. La cuve est pigé de façon continue jusqu'au départ de la fermentation. 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. Fin de sucre le vin est soutiré et placé en cuve pleine.
Elevage :	Sur lies en cuve pleine avec batonnage, malolactique sur lie. Elevage sur lies. Sulfitage fin d'élevage. Mis en bouteille en Août.
Divers :	La Cuvée se nomme « Comme a Cayenne » car la parcelle de Grenache et Carignan a été si dure à planter que la mère de Michel il y a 60 ans disait *aller à Cayenne pour travailler*.