



- 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 CO₂ 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 à 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*.**