

DOMAINE BOISSEZON GUIRAUD

Les Cerises



Michel Guiraud
& Pompilia

Type	: AOP SAINT CHINIAN
Couleur	: vin rouge, degré alcool : 13.5 %.
Conditionnement	: Bourgogne domaine, caisse de 6 debout, bouteilles 75 cl.
Origine	: France, Languedoc, Nord de Béziers, à Roquebrun.
Cépage	: 52% Syrah 17% Grenache 17% Carignan 14% Cinsault
Superficie	: 5 ha 10
Terroir :	Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du massif central. Sols de schiste dur marron, typique de la future appellation Roquebrun. Plateau à 150 m.
Conduite de la vigne	Carignan, Cinsault, une partie des Syrah et Grenache en Gobelet, une autre partie des Syrah en Royat. Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime.
Production	6000 bouteilles/ha soit 30000 cols au total
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 lies en cuve pleine avec batonnage, malolactique sur lie. Soutirage après malolactique en gardant les lies fines. Elevage sur lies. Assemblage définitif fait en Avril. Mise première semaine de juillet.
Divers	La cuvée se nomme <i>Les Cerises</i> car le vin évoque la fraîcheur de ce fruit et c'est le premier fruit des arbres murs dans l'année, avant les pêches, abricots etc....