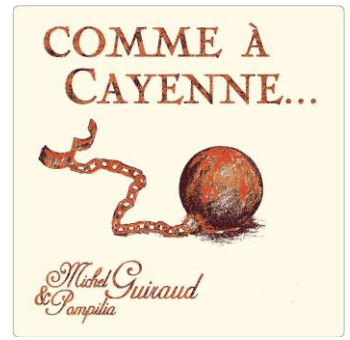


M&P Guiraud Comme à Cayenne



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 disait "Aller à Cayenne" pour travailler.

"Si tu te souviens bien, il existe cinq bonnes raisons de boire : L'arrivée d'un hôte, la soif présente et à venir, le bon goût du vin et n'importe quelle autre raison."

Proverbe latin

Appellation : AOP Saint-Chinian

Millésime : 2020

Degré : 14%

Cépages : 85% Grenache / 15% Carignan

Terroir : Climat méditerranéen / Sols de schiste durs marron typique de la future appellation Roquebrun / Plateau à 150 m.

Conduite de la vigne : Carignan et Grenache en Gobelet / Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime / Grenache âgé de 35 ans et Carignan de + de 80 ans.

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Raisins égrappés et partiellement foulés / Pigeage jusqu'au départ de la fermentation / Fermentation sans levure exogène / En fin de sucre le vin est soutiré et placé en cuve pleine.

Elevage : Sur lies en cuve pleine avec batonnage / Malolactique sur lie / Sulfatage en fin d'élevage / Mise en bouteille avant l'été.

Notes de dégustation :

Robe grenat profond.

Nez sur des notes de fruits noirs et épices.

La bouche concentrée mais sans excès, intense, élégante, ronde et authentique mêlant épices (réglisse) et fruits noirs (cerise, cassis).

En accord :

Servir sur de l'agneau, du pigeon ou un filet de bœuf...

Conseils :

Servir entre 16 et 18°C

Garde conseillée : 3 à 5 ans

