

M&P Guiraud Les Cerises



La cuvée se nomme "Les Cerises" car le vin évoque la fraîcheur de ce fruit et c'est le premier fruit mûr dans l'année, avant la pêche et l'abricot.

*"C'est mourir tous les jours que de vivre sans vin."
Jean-François Regnard*

Appellation : AOP Saint-Chinian

Millésime : 2020

Degré : 13,5%

Cépages : 52% Syrah / 17% Grenache / 17% Carignan / 14% Cinsault

Terroir : Climat méditerranéen / Vignoble adossé au contrefort du massif central / Typique de la future appellation Roquebrun.

Conduite de la vigne : Carignan, Cinsault plus une partie des Syrah et Grenache en Gobelet, une autre partie des Syrah en Royat.

Mode de vinification : Raisins égrappés / Partiellement foulés / Fermentation sans levure exogène / La cuvaison ne dure que le temps de la fermentation / Presses écartées.

Elevage : Sur lies en cuve pleine avec batonnage / Malolactique sur lies soutirage après malo en gardant les lies fines / Assemblage définitif fait en avril avant mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Robe grenat sombre translucide.

Nez fin et charmeur, sur des notes de violette et pivoine, de cerise bigarreau, de lard fumé, avec une pointe d'ardoise chaude droite, élancée, avec une matière fine, soyeuse et surtout une sensation de fraîcheur et de digestibilité.

Bouche sur des arômes floraux du nez, mais aussi la fumée et les épices. La finale subtilement mâchée, de fins amers et une salinité pierreuse.

En accord : Un rouge passe-partout : grillades, viandes rouges et blanches...

Conseils :

Servir entre 15 et 17°C

Garde conseillée : 5 ans

