



LES CERISES

MICHEL & POMPILIA GUIRAUD · 2025

AOP SAINT-CHINIAN · VIN ROUGE

Un rouge de Saint-Chinian inspiré par la fraîcheur de la cerise.



TERROIR

Vignoble méditerranéen situé sur les contreforts du Massif central, autour de Roquebrun.



CÉPAGES

Syrah, Grenache, Carignan et Cinsault ; proportions du millésime 2025 à confirmer.



VINIFICATION

Raisins égrappés, fermentation sans levures exogènes et presses écartées.



ÉLEVAGE

Élevage en cuve sur lies fines avec bâtonnage.



STYLE DE LA CUVÉE

L'expression de la cuvée associée cerise et fleurs, une bouche souple et une sensation de fraîcheur.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Grillades, viandes rouges ou blanches.

CÉPAGES

Syrah · Grenache · Carignan · Cinsault

APPELLATION

AOP Saint-Chinian

ORIGINE

Roquebrun · Languedoc

MILLÉSIME

2025

DEGRÉ D'ALCOOL

À confirmer pour 2025

SERVICE CONSEILLÉ

15 - 17 °C

GARDE CONSEILLÉE

À confirmer pour 2025

LE PRODUCTEUR

Michel & Pompilia Guiraud

Les Cerises · AOP Saint-Chinian · vignoble de Roquebrun.

DOMAINE BOISSEZON GUIRAUD

SAINT-CHINIAN