



**FICHE TECHNIQUE**  
**A.O.P CORBIERES ROUGE**

**CHATEAU DU GRAND CAUMONT**  
**« CUVÉE TRADITION 2016 »**

*Médaille d'Or Concours des Grands Vins de Corbières 2017*  
*Médaille d'Or Concours de Lyon 2018*  
*Médaille de Bronze Concours des Vignerons Indépendants 2018*

**Climat :**

Climat de type méditerranéen  
très venté à forte sécheresse  
estivale

**Sols :**

Les sols sont constitués de sols de  
graves et de sols argilo-calcaires  
en terrasses.

**Vignoble :**

Les vignes sont conduites en  
gobelet pour les vieux Carignan,  
ou en double cordon de Royat sur  
palissage pour les autres cépages.

**Cépages :**

**Carignan noir** : vieilles vignes  
vinification raisins entiers : **20 %**

**Carignan noir** égrappé,  
vinification traditionnelle : **25%**

**Syrah** égrappée, vinification  
traditionnelle : **40%**

**Grenache noir** égrappé,  
vinification traditionnelle : **15 %**



**Elaboration :**

Les cépages sont vinifiés  
séparément et assemblés après le  
premier soutirage d'hiver.  
La cuvée est ensuite élevée un an  
minimum en cuve close.

**Service :**

La « *Cuvée Tradition 2016 du  
Château Du Grand Caumont* » est  
prête à boire ou peut être conservée  
pendant environ 5 ans.

Elle se sert à une température de 15  
à 17°C et accompagnera très  
agréablement viandes rouges, plats  
de gibier, épaule d'agneau, viandes  
en sauce, charcuterie et fromages.

Degré d'alcool : 13,5°