



FICHE TECHNIQUE
A.O.P CORBIERES BLANC

CHATEAU DU GRAND CAUMONT
« CUVÉE TRADITION BLANC 2017 »

Médaille Or – Concours Général Agricole de Paris 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 :

60% Grenache blanc
40% Vermentino

25% de l'assemblage élevés en barrique neuves de chêne français.



Elaboration :

Le vin est traité 48h à 7° et levuré à 10g/hl puis remonté à 15° qui est la température de fermentation.

Dès la fin de la fermentation alcoolique, le vin est soutiré une 1ère fois puis une 2ème fois début décembre.

Le vin est assemblé et collé fin janvier, filtré et préparé pour la mise en bouteilles.

Service :

« Château du Grand Caumont blanc 2017 » se sert frais à une température de 8 à 10°.

Il est très agréable à déguster dès maintenant sur le fruit.

Il accompagnera très agréablement poissons en sauce, viandes blanches...

Degré : 14°