



FICHE TECHNIQUE

A.O.P CORBIERES ROSE

CHATEAU DU GRAND CAUMONT « CUVÉE TRADITION 2017 Rosé »

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 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 :

Cinsault : 50%

Grenache noir : 40%

Grenache Blanc : 10%

Elaboration :

Raisins vendangés en fin de nuit afin de bénéficier des températures les plus fraîches. Egrenage à la vigne, égrappage et foulage à l'encuvage.



Après une macération de 6 heures, la cuve est coulée puis pressurée. Seule la partie d'égouttage est incorporée avec le jus de coule. Le jus est mis à débourber pendant 48 heures à 7°. La cuve est soutirée et levurée à 10g/l. La température remonte à 14-15° puis est maintenue à ce niveau pendant toute la fermentation. Dès la fin de la fermentation alcoolique le vin est soutiré.

Service :

La « *Cuvée Tradition 2017 rosé du Château du Grand Caumont* » se sert à une température de 8° à 12°. Elle est très agréable à déguster dès maintenant et doit idéalement être bue dans l'année. Elle accompagnera parfaitement vos apéritifs, repas d'été, viandes blanches ou rouges, barbecues, charcuteries, plats de poissons ou de crustacés, salades composées, volailles, pizzas, desserts d'été...

Degré :
13,5°