



FICHE TECHNIQUE
A.O.P CORBIERES ROUGE

CHATEAU DU GRAND CAUMONT
« CUVÉE IMPATIENCE 2016 »

Médaille d'Or Sélections Mondiales de Montréal 2017
Médaille d'Or Concours des Grands Vins de Corbières 2018
Médaille d'Or 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 pour les
autres cépages.

Cépages :

Carignan noir issu de vieilles
vignes de plus de 60 ans, vinifié en
raisins entiers : **45%**

Syrah égrappée, vinification
traditionnelle : **45 %**

Grenache noir égrappé, vinification
traditionnelle : **10 %**

Degré alcool : 14°



Elaboration :

Les cépages sont vinifiés séparément
Ils sont assemblés à la fin de l'hiver
et collés.

40 % du vin est élevé en barriques de
merrains français pendant une durée
de 12 mois

Les 60% restants sont élevés en cuve
inox .

Le vin est ensuite assemblé en fin
d'hiver avant mise en bouteilles.

Service :

La Cuvée « *Château du Grand
Caumont Impatience 2016* » servie à
une température de 15 à 17°C peut
être bue dès maintenant et se
conservera au moins 6 ans.

Elle accompagnera à ravir vos plats
de gibier (Lièvre à la Royale, civets),
vos viandes en sauce, gigots
d'agneau, viandes rôties, plats sucrés
salés, exotiques, curry, couscous...
desserts aux fruits noirs, tarte poires
et marrons.....