



**FICHE TECHNIQUE**  
**VIN DE PAYS D'OC ROUGE**

**DOMAINE DU GRAND CAUMONT**  
**« MERLOT 2017 »**

**Climat :**

Climat de type méditerranéen  
très venté à forte sécheresse  
estivale

**Sols :**

Ce sont des sols d'alluvions récents  
et très filtrants

**Vignoble :**

Les vignes sont conduites en  
double cordon de Royat et  
palissées.  
La densité est supérieure à 4 000  
pieds l'hectare

**Cépages :**

Cépage pur  
**100% Merlot**



**Elaboration :**

Les raisins sont égrappés, foulés.  
La vinification traditionnelle  
dure 15 jours .Un premier  
soutirage se fait après la  
fermentation malolactique  
Il est suivi de deux soutirages  
d'hiver  
Le collage a lieu après le second  
soutirage d'hiver puis le vin est  
filtré et mis rapidement en  
marché

**Service :**

Le « *Domaine du Grand  
Caumont Merlot 2017* » peut  
être bu dès à présent ou attendre  
environ 3 ans. Il se sert à une  
température de 15 à 17°  
Ce vin accompagnera  
à merveille charcuteries, viandes  
blanches ou grillades.  
Il est intéressant de le rafraîchir  
avant de le servir en été.

Degré d'alcool : 14°