



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°