



FICHE TECHNIQUE
A.O.P CORBIERES ROUGE

CHATEAU DU GRAND CAUMONT
« RESERVE DE LAURENCE 2016 »

Médaille d'Or – Concours Sélections Mondiales des Vins 2017 à Montréal
Médaille d'Or Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 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 vieilles vignes,
vinifié en raisins entiers : **25%**

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

Syrah vinification raisins
entiers : **10 %**

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

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

Degré alcool : 14°



Elaboration :

Les différents cépages sont vinifiés
séparément au mois de mars.

Puis **10 % de la cuvée** sont passés
en **barris de chêne merrain de**
deux ans pendant une durée de
6 mois

Le reste de la cuvée est élevé en
cuve inox close. Le vin est ensuite
assemblé avant mise en bouteilles.

Service :

La Cuvée « **Château du Grand**
Caumont Réserve de Laurence
2016 » se sert à une température
de 15 à 17°C.

Elle peut être bue dès maintenant
ou conservée pendant 5 ans

Elle accompagnera très
agréablement viandes rouges,
gibier du type faisan, perdrix,
noisette d'agneau, tagines, rôti de
porc aux pruneaux, desserts aux
fruits rouges...