



FICHE TECHNIQUE
VIN DE PAYS D'OC ROUGE

DOMAINE DU GRAND CAUMONT
« SYRAH 2016 »

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% Syrah



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
Syrah 2016* » 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 gibier, viandes rouges,
agneau, canard aux cerises, desserts
aux fruits rouges et aux fruits noirs.
Il est intéressant de le rafraîchir
avant de le servir en été.

Degré d'alcool : 13,5°