



## FICHE TECHNIQUE A.O.P CORBIERES ROSE

### **CHATEAU DU GRAND CAUMONT** **« CUVÉE AURANA ROSE 2020 »**

#### **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 sur palissage pour les  
autres cépages.

#### **Cépages :**

**Cinsault : 80%**

**Grenache noir : 10%**

**Grenache blanc : 9,5 %**

**Syrah : 0,5%**

#### **Elaboration :**

Raisins vendangés en fin de nuit afin de  
bénéficier des températures les plus  
fraîches. Egrenage à la vigne,  
égrappage et foulage à l'encuvage.



Après une macération de 6 heures, la  
cuve est coulée puis pressurée. Seule  
la partie d'égouttage est incorporée  
avec le jus de coule.

Le jus est mis à débourber pendant  
48 heures à 7°. La cuve est soutirée  
et levurée à 10g/l. La température  
remonte à 14-15° puis est maintenue  
à ce niveau pendant toute la  
fermentation . Dès la fin de la  
fermentation alcoolique le vin est  
soutiré.

#### **Service :**

**La Cuvée Aurana rosé 2020** se sert  
à une température de 8° à 12°. Elle  
est délicieuse à déguster dès  
maintenant et doit idéalement être  
bue dans l'année.

Elle accompagnera parfaitement vos  
apéritifs, repas d'été, viandes rôties  
ou grillées, côtes de veau à la crème,  
barbecues, poissons , plats exotiques,  
cuisine méditerranéenne, crevettes,  
desserts d'été...