



**FICHE TECHNIQUE**  
**A.O.P CORBIERES ROSE**

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

**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** 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...