



## FICHE TECHNIQUE

### A.O.P CORBIERES ROUGE

#### CHATEAU DU GRAND CAUMONT « CUVÉE AURANA ROUGE »

##### 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 :

**Grenache noir** : 40% égrappé, vinification  
traditionnelle

**Cinsault** : 40% égrappé, vinification  
traditionnelle

**Carignan** : 20% égrappé, vinification en  
macération carbonique.



##### Elaboration :

Les cépages sont vinifiés séparément  
et assemblés après le premier  
soutirage d'hiver.

La cuvée est ensuite élevée quelques  
mois en cuve close et mise en  
bouteille.

##### Service :

##### **La Cuvée AURANA rouge**

est prête à boire ou peut être  
conservée pendant environ 3 à 4 ans.  
Elle se sert à une température de 15  
à 17°C et accompagnera très  
agréablement vos plats de viandes  
rouges ou blanches, gigot ou  
côtelettes d'agneau, viandes rôties ou  
grillées, jambon cru, desserts à base  
de fruits rouges...