



**FICHE TECHNIQUE**  
**VIN DE PAYS D'OC ROUGE**

***DOMAINE DU GRAND CAUMONT***  
***« CABERNET SAUVIGNON »***

**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% Cabernet Sauvignon**



**Elaboration :**

La vinification se fait de façon  
traditionnelle avec une cuvaison de  
16 jours.

Après le soutirage d'hiver, on filtre  
le vin qui sera mis rapidement en  
marché

**Service :**

Le « *Domaine du Grand Caumont  
Cabernet sauvignon* » peut être bu  
dès à présent ou attendre environ 4  
ans.

Il se sert à une température de  
15 à 17°.

Ce vin accompagnera  
très agréablement viandes rouges,  
grillades, desserts à base de fruits  
rouges.