



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

***CHATEAU DU GRAND CAUMONT***  
***« CUVÉE CAPUS MONTI »***

**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 pour les  
autres cépages.

**Cépages :**

**Syrah** égrappée, vinification  
traditionnelle : **60%**

**Carignan noir** issu de vieilles  
vignes de plus de 85 ans, égrappé  
vinification traditionnelle : **25%**

**Grenache noire** égrappé,  
vinification traditionnelle : **15%**



**Elaboration :**

Les cépages sont vinifiés séparément  
Ils sont assemblés à la fin de l'hiver  
et collés.

L'assemblage est élevé en barriques  
neuves de merrains français pendant  
12 mois

**Service :**

La Cuvée « **Capus Monti** » doit être  
servie à une température de 15 à 17°C  
et peut être bue dès maintenant Elle  
se conservera au moins 8 à 10 ans;  
Elle sera délicieuse avec de beaux  
plats de gibier, cerf sauce grand  
veneur, filet mignon de biche, souris  
d'agneau confite, tournedos Rossini,  
côte de bœuf rôtie au thym...