



FICHE TECHNIQUE
A.O.P CORBIERES BLANC

CHATEAU DU GRAND CAUMONT
« CUVÉE IMPATIENCE BLANC »

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 :

80% Grenache blanc
20% Vermentino

100% de l'assemblage élevés en
barrique neuves de chêne français.



Elaboration :

Le vin est traité 48h à 7° et levuré
à 10g/hl puis remonté à 15° qui
est la température de
fermentation.

Dès la fin de la fermentation
alcoolique, le vin est soutiré une
1ère fois puis une 2ème fois
début décembre.

Le vin est assemblé et collé fin
janvier, filtré et préparé pour la
mise en bouteilles.

Service :

***« Château du Grand Caumont
Cuvée Impatience blanc »*** se sert
frais à une température de 8 à
10°.

Il est très agréable à déguster dès
maintenant sur le fruit.

Il accompagnera très
agréablement poissons en sauce,
viandes blanches...