



FICHE TECHNIQUE
A.O.P CORBIERES ROUGE

CHATEAU DU GRAND CAUMONT
« CUVÉE IMPATIENCE »

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 :

Carignan noir issu de vieilles vignes de
plus de 60 ans, vinifié en raisins
entiers : **45%**

Syrah égrappée, vinification
traditionnelle : **45 %**

Grenache noir égrappé, vinification
traditionnelle : **10 %**



Elaboration :

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

40 % du vin est élevé en barriques de
merrains français pendant une durée de
12 mois Les 60% restants sont élevés en
cuve inox .

Le vin est ensuite assemblé en fin d'hiver
avant mise en bouteilles.

Service :

La Cuvée « **Château du Grand
Caumont Impatience** » servie à une
température de 15 à 17°C peut être bue
dès maintenant et se conservera au
moins 6 ans.

Elle accompagnera à ravir vos plats de
gibier (Lièvre à la Royale, civets), vos
viandes en sauce, gigots d'agneau,
viandes rôties, plats sucrés salés,
exotiques, curry, couscous...
desserts aux fruits noirs, tarte poires et
marrons.....