



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

***DOMAINE DU GRAND CAUMONT***  
***« MERLOT »***

**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% Merlot**



**Elaboration :**

Les raisins sont égrappés, foulés. La vinification traditionnelle dure 15 jours. Un premier soutirage se fait après la fermentation malolactique. Il est suivi de deux soutirages d'hiver.

Le collage a lieu après le second soutirage d'hiver puis le vin est filtré et mis rapidement en marché.

**Service :**

Le « ***Domaine du Grand Caumont Merlot*** » peut être bu dès à présent ou attendre environ 3 ans. Il se sert à une température de 15 à 17°.

Ce vin accompagnera à merveille charcuteries, viandes blanches ou grillades. Il est intéressant de le rafraîchir avant de le servir en été.