



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.