



FICHE TECHNIQUE
A.O.C CORBIERES ROUGE

CHATEAU DU GRAND CAUMONT
« CUVÉE SPECIALE »

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 :

Carignan noir, vinification en raisins
entiers : **35%**

Carignan noir vinification
traditionnelle : **10%**

Syrah vinification en raisins
entiers : **25%**

Syrah égrappée, vinification
traditionnelle : **25 %**

Grenache noir, vinification
traditionnelle : **5 %**



Elaboration :

Les cépages sont vinifiés
séparément et assemblés après le
premier soutirage d'hiver. La
cuvée est ensuite élevée un an
minimum en cuve close.

Service :

« La Cuvée Spéciale » du
Château Grand Caumont est à
boire dès sa jeunesse sur le fruit
ou peut se conserver encore 5 à 6
ans

Elle se sert à une température de
15-17°C et accompagnera très
agréablement viandes rouges en
sauce ou rôties, plats de gibier,
cailles rôties à la provençale,
épaule ou côtelettes d'agneau au
romarin, charcuterie, fromages à
pâte molle, tartes aux fruits
rouges...