



FICHE TECHNIQUE
A.O.P CORBIÈRES ROUGE

CHATEAU DU GRAND CAUMONT
« CUVÉE TRADITION »

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 : vieilles vignes
vinification raisins entiers : **20 %**

Carignan noir égrappé,
vinification traditionnelle : **25%**

Syrah égrappée, vinification
traditionnelle : **40%**

Grenache noir égrappé,
vinification traditionnelle : **15 %**



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 Tradition** » est prête à
boire ou peut être conservée pendant
environ 3 à 4 ans.

Elle se sert à une température de 15
à 17°C et accompagnera très
agréablement viandes rouges, plats
de gibier, épaule d'agneau, viandes
en sauce, charcuterie et fromages.