



FICHE TECHNIQUE
A.O.P CORBIERES ROUGE

CHATEAU DU GRAND CAUMONT
« CUVÉE CAPUS MONTI »

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 85 ans, égrappé
vinification traditionnelle : **45%**

Syrah égrappée, vinification
traditionnelle : **35%**

Grenache noir égrappé, vinification
traditionnelle : **20%**



Elaboration :

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

L'assemblage est élevé en barriques
neuves de merrains français pendant
12 mois

Service :

La Cuvée « **Capus Monti** » doit être
servie à une température de 15 à 17°C
et peut être bue dès maintenant Elle
se conservera au moins 8 à 10 ans;
Elle sera délicieuse avec de beaux
plats de gibier, cerf sauce grand
veneur, filet mignon de biche, épaule
d'agneau, souris d'agneau confite,
magret de canard aux cerises,
tournedos Rossini, côte de bœuf rôtie
au thym...