



**FICHE TECHNIQUE**  
**A.O.P CORBIERES BLANC**

**CHATEAU DU GRAND CAUMONT**  
**« CUVÉE AURANA BLANC »**

**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 :**

**60% Vermentino**

**40% Grenache blanc**



**Elaboration :**

Le vin est traité et levuré puis  
remonté à 15° qui est la température  
de fermentation.

Dès la fin de la fermentation  
alcoolique, le vin est soutiré une  
1ère fois puis une 2ème fois début  
décembre.

Le vin est assemblé et collé fin  
janvier, filtré et préparé pour la mise  
en bouteilles dès février.

**Service :**

**La « Cuvée Aurana blanc »** se sert  
frais à une température de 8 à 10°.  
Il est très agréable à déguster dès  
maintenant sur le fruit.

Il accompagnera très agréablement  
poissons en sauce, viandes  
blanches...