



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...