



CHÂTEAU DU GRAND CAUMONT

Cuvée « RESERVE DE LAURENCE »

AOP Corbières



Situé sur le terroir de Lézignan Corbières au coeur des Corbières, produit des vins issus d'un terroir, d'un savoir-faire, d'une famille de vigneronns depuis 3 générations. Le Château du Grand Caumont est l'un des plus vastes domaines de l'appellation avec 100 hectares de vignes sur 140 hectares de terres et de garrigue.



Cépages : 25% Carignan noir vieilles vignes 10% Carignan noir 10% Syrah vieilles vigne 45 % Syrah 10 % Grenache noir. Rendement 30hl/ha



Terroir : Le vignoble groupé autour du Château est constitué de sols argilo-calcaires en terrasses et de sols de graves très filtrants. Le climat méditerranéen sec, ensoleillé et chaud favorise les cycles longs de la vigne et le vent du Nord qui souffle fort tout au long de l'année permet de limiter les traitements.



Vinification : Cueillette manuelle. Les cépages sont vinifiés séparément, les vieilles vignes sont vinifiées en raisin entiers et les autres de manière traditionnelle avec délestages et pigeages. Longue cuvaison de 30 jours. 10 % du vin est élevé en barriques de chêne mer-rain de deux ans pendant une durée de 10 mois. Le reste est élevé en cuve inox close. Le vin est ensuite assemblé avant mise en bouteille.



Degustation : Robe pourpre très sombre à reflets violets, et brillante. Très beau nez sur les fruits rouges, avec des notes d'épices et de garrigue en bouche, suave et velouté, un vrai bonheur.



Alliance Gastronomique : Elle accompagnera très agréablement viandes rouges, gibier du type faisan, perdrix, noisette d'agneau, tagines, rôti de porc aux pruneaux, desserts aux fruits rouges...