



CHÂTEAU DU GRAND CAUMONT

Cuvée « LE VALLON DES AMANDIERS »

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 vigneron 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 : 45 % Carignan, 40% Syrah, 15% Grenache.



Terroir & Culture : 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 (15% du Carignan est vinifié en macération carbonique car issu de vieille vigne tout le reste en vinification traditionnelle) et assemblés après le soutirage d'hiver.



Dégustation : Robe Grenat à reflets rubis, brillante. Nez intense et complexe avec des notes de fruits rouges, de violette et d'épices. Bien équilibré en bouche, élégant avec des tanins bien fondus.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 15 et 17°C. Idéal avec des viandes rouges rôties, ou en sauce, gigot d'agneau, canard aux cerises, daube de sanglier, côtelettes de chevreuil à la vigneronne, Osso Bucco, fromages à pâte molle, desserts aux mûres, salades aux fruits rouges, fraises, framboises, myrtilles... .