11 Allée des peupliers- 34230 PLAISSAN - FRANCE- TEL: +33 4 67 88 28 73 - FAX : + 33 4 99 91 29 38 - e-mail : contact@millesimesud.fr / www.millesimesud.fr

LE VALLON DES AMANDIERS – CHÂTEAU DU GRAND CAUMONT

AOP Corbières - rouge

Tradition, authenticité et typicité du terroir des Corbières.

DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES	
Couleur :	*Rouge*
Cépages :	*45 % Carignan noir (dont 15% issu de vieilles vignes), 40% Syrah, 15% Grenache noir*
Climat :	*De type méditerranéen. Très venté à forte sécheresse estivale*
Terroir :	*Les sols sont constitués de sols de graves et de sols argilo-calcaires en terrasses.*
Vendange :	*Cueillette manuelle*
Type de vinification :	*Les cépages sont vinifiés séparément (15% Carignan noir sont vinifiés en macération carbonique tout le reste en vinification traditionnelle) et assemblés après le soutirage d'hiver.*
Elevage :	*En cuve minimum 1 an avant commercialisation*
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.*
Conservation :	*6 à 7 ans*
Température :	*15 à 17°C*
Gastronomie :	*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…*