



CHÂTEAU
GRAND MOULIN
à LEZIGNAN-CORBIÈRES - Grands vins des Corbières



LE 49.3

VIN DE FRANCE CINSAULT

Un rouge rond, juteux, et agréablement fruité.

TERROIR : LE PIÉMONT DE MONTPLAISIR À LEZIGNAN-CORBIÈRES

Une parcelle de vieux Cinsault implantée en mars 49, sur un sol profond où la vigne peut plonger ses racines tout à sa guise. Situé sur la partie la plus septentrionale du domaine, ce terroir de mi-versant et de bas de versant est essentiellement constitué de colluvions issues du Coteau de Ste-Anne situé topographiquement juste au-dessus.

VITICULTURE

Labour des sols, protection phytosanitaire raisonnée (respect des équilibres, protection des auxiliaires). Végétation libre. Pratiques culturales adaptées au millésime et visant à assurer l'équilibre des souches.

VINIFICATION

Tri à l'arrivée en cave. Eraftage 100%. Cuvaision de 20 jours avec maintien d'une température à 20°C. Extraction par pigeages.

ÉLEVAGE

En cuve avec 3 soutirages, aération et remise en suspension des lies fines.

DÉGUSTATION

Une robe rouge aux reflets violets. Un nez de petits fruits rouges frais. Une bouche tout en rondeur, avec une belle explosion de fruits. Température de service 12 à 14°, garde 2 ans. A déguster sur apéritif, tapas, charcuteries, grillades, légumes sautés.

Millésime : 2017

Terroir : Colluvions

Appellation : Vin de France rouge

Rendement : 70 hl/hectare

Cépages : Cinsault 100%

Alc/Vol. : 13,5%