



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



FLEUR ÉLYSÉE

CORBIÈRES-BOUTENAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE

Un vin puissant et élégant, toute la grandeur d'un Cru Boutenac.

TERROIR : LE PIÉMONT DU PECH TÉNAREL À BOUTENAC

Le Piémont du Pech ténarel est un versant recouvert de sables jaunes d'origine éolienne ; un terroir à haut potentiel qualitatif, classé en appellation Cru Boutenac. La moyenne fertilité de ce milieu permet l'implantation de plusieurs cépages, dont la conduite agronomique différenciée est déterminante.

VITICULTURE

Labour des sols, protection phytosanitaire raisonnée (respect des équilibres, protection des auxiliaires). Végétation libre pour le Carignan, palissage pour la Syrah et le Mourvèdre. Pratiques culturales adaptées aux conditions du millésime et visant à assurer un très haut niveau de qualité des polyphénols. Récolte manuelle, triée sur souche.

VINIFICATION

Egrappage et trie manuel à l'arrivée en cave. Mise de la vendange en barriques neuves de 300 L pour la fermentation. Pigeage journalier manuel durant 20 jours. Pressurage, assemblage puis élevage.

ÉLEVAGE

100% en muids de chêne de 300L. Les mêmes qui ont servi à la vinification. Durée : 12 mois.

DÉGUSTATION

Une robe rouge cerise. Un nez de petits fruits rouges et noirs, avec des notes d'épices douces et de vanille. Une bouche élégante, avec une matière douce, des tanins bien policés et fondus. Température de service 18 à 20°, garde 10 ans. A déguster sur viandes, volailles et gibiers.

Millésime : 2014

Terroir : Sables éoliens de l'ère tertiaire

Appellation : AOP Corbières-Boutenac rouge

Rendement : 35 hl/hectare

Cépages : Carignan 40% Syrah 30% Grenache 30%

Alc/Vol. : 14%