



CHATEAU  
**GRAND MOULIN**  
à LEZIGNAN-CORBIÈRES - Grands vins des Corbières

## GRANDES VIGNES BLANC

### CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**GRENACHE BLANC, VERMENTINO, ROUSSANNE**

Un vin fin et vif, agréablement fruité.

#### TERROIR : LA MOYENNE TERRASSE DE L'ORBIEU À LUC-SUR-ORBIEU

Étagée à 20 mètres au-dessus du niveau de l'Orbieu, la moyenne terrasse est un dépôt de matériaux laissés par les crues lors des grandes glaciations. Elle possède une pierrosité irrégulière : les nappes de galets peuvent laisser place à des argiles ou des limons. Sur le plan hydrique, on trouve un sol profond et fertile, bénéficiant des apports d'eau de la terrasse située au-dessus.

#### VITICULTURE

Labour des sols, protection phytosanitaire raisonnée (respect des équilibres, protection des auxiliaires). Palissage pour Vermentino et Roussanne, végétation libre pour Grenache blanc. Pratiques culturales adaptées au millésime et visant à assurer l'équilibre des souches.

#### VINIFICATION

Tri à l'arrivée en cave. Macération pelliculaire. Débourageage au froid. Température de vinification maximale de 16°C.

#### ÉLEVAGE

En cuve inox pour préserver le caractère fruité du vin. 3 soutirages avec aération.

#### DÉGUSTATION

Une robe jaune or, aux reflets verts. Un nez fruité, floral et minéral. Une bouche fruitée, avec une belle acidité. Température de service 8 à 10°, garde 2 ans. A déguster sur apéritif, crustacés, coquillages et poissons frais.

Millésime : 2017

Terroir : Alluvions de l'ère quaternaire

Appellation : AOP Corbières blanc

Rendement : 50 hl/hectare

Cépages : Grenache Blanc 50% Vermentino 25%  
Roussanne 25%

Alc/Vol : 13%