



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

## GRANDES VIGNES ROSÉ

### CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CINSAULT, SYRAH, GRENACHE

Un vin tendre et fougueux, agréablement fruité.

#### TEROIR : 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 des Syrahs, végétation libre pour Cinsault et Grenache. Pratiques culturales adaptées au millésime et visant à assurer l'équilibre des souches.

#### VINIFICATION

Tri à l'arrivée en cave. Macération pelliculaire. 100 % pressurage direct. Débourageage au froid. Fermentation à température contrôlée (minimum 14°C, maximum 16°C).

#### ÉLEVAGE

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

#### DÉGUSTATION

Une robe pétale de rose, aux reflets violines. Un nez d'agrumes, de pêche, de goyave. Une bouche vive, avec beaucoup de gras et un bel équilibre. Température de service 10 à 12°, garde 2 ans. A déguster sur apéritif, grillade de poissons, salades, viandes blanches.

Millésime : 2017

Terroir : Alluvions de l'ère quaternaire

Appellation : AOP Corbières rosé

Rendement : 50 hl/hectare

Cépages : Cinsault 50% Syrah 25% Grenache 25%

Alc/Vol. : 12,5%