



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

GRANDES VIGNES ROUGE

CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

Un vin fruité et gourmand, tout en rondeur.

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 des Syrahs et Mourvèdres, végétation libre pour les Grenaches et Carignons. Pratiques culturales adaptées au millésime et visant à assurer l'équilibre des souches.

VINIFICATION

Tri à l'arrivée en cave. Eraflage 100%. Macération traditionnelle longue (pigeage mécanique). Température maxi 30°. Cuvaison 35 jours.

ÉLEVAGE

En cuve inox pour préserver le caractère fruité du vin. 3 soutirages, aération et remise en suspension des lies fines.

DÉGUSTATION

Une robe rouge prononcé. Un nez frais de fruits rouges bien mûrs. Une bouche gourmande et joliment fruitée, avec une matière pleine et ronde. Température de service 18 à 20°, garde 4 ans. A déguster sur apéritif, grillade de viandes, charcuteries, fromages.

Millésime : 2017

Terroir : Alluvions de l'ère quaternaire

Appellation : AOP Corbières rouge

Rendement : 50 hl/hectare

Cépages : Syrah 40% Carignan 40% Grenache 10%
Mourvèdre 10%

Alc/Vol. : 13,5%