



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



Grès de Boutenac

CORBIÈRES-BOUTENAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MOURVÈDRE, CARIGNAN

Un vin puissant et authentique, aux tanins soyeux.

TERROIR : LES GRÈS DE BOUTENAC À BOUTENAC

Une colline exposée nord-ouest, sur des sols minces à forte pierrosité calcaire. Un terroir à haut potentiel qualitatif, classé en appellation Cru Boutenac, et situé majoritairement en haut de versant où le Carignan y est à son maximum d'expression. A mi-versant, c'est le Mourvèdre qui trouve sa place.

VITICULTURE

Labour des sols, protection phytosanitaire raisonnée (respect des équilibres, protection des auxiliaires). Végétation libre. 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

Tri à l'arrivée en cave. Eraflage 100%. Cuvaision d'un assemblage des cépages par niveau de maturité. Durée de cuvaision 35 jours. Extraction par remontages et délestages aérés.

ÉLEVAGE

Mis en fûts après aération et remise en suspension des lies fines. Elevage 12 mois en fûts de chêne neuf français.

DÉGUSTATION

Une robe pourpre prononcé. Un nez de garrigue et petites baies sauvages. Une bouche dense, droite, équilibrée, avec des tanins soyeux. Température de service 18 à 20°, garde 10 ans. A déguster sur magret de canard, viandes en sauce, gibiers.

Millésime : 2014

Terroir : Calcaire à Rudiste de l'ère secondaire

Appellation : AOP Corbières-Boutenac rouge

Rendement : 35 hl/hectare

Cépages : Mourvèdre 60% Carignan 40%

Alc/Vol. : 14%