



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

LA PÈGE

VIN DE FRANCE
CARIGNAN

Un vin racé et tannique.

TERROIR : LE PIÉMONT DE LA PÈGE À LUC-SUR-ORBIEU

Une parcelle de sables éoliens et de limons jaunes, perméables et peu fertiles, qui fût la première acquisition de Jean-Noël Bousquet en 1973. Plantée en vieux Carignan, cépage ô combien décrié mais sagement conservé, elle offre un vin d'une rare authenticité. Il suffisait simplement d'y croire.

VITICULTURE

Labour des sols, protection phytosanitaire raisonnée (respect des équilibres, protection des auxiliaires). Végétation libre. Pratiques culturales adaptées au millésime et visant à assurer l'équilibre des souches.

VINIFICATION

Tri à l'arrivée en cave. Eraftage 100%. Cuvaison de 30 jours en moyenne avec maintien d'une température à 28°C. Extraction par remontages et pigeages.

ÉLEVAGE

En cuve avec 3 soutirages, aération et remise en suspension des lies fines.

DÉGUSTATION

Une robe rouge profond. Un nez de petits fruits rouges et noirs frais. Une bouche riche, avec des tanins soyeux et une finale d'épices. Température de service 17 à 19°, garde 5 ans. A déguster sur apéritif, tapas, charcuteries, grillades, fromages.



Millésime : 2015

Terroir : Sables éoliens de l'ère tertiaire

Appellation : Vin de France rouge

Rendement : 40 hl/hectare

Cépages : Carignan 100%

Alc/Vol. : 14%