



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



## Terres Rouges

### CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

SYRAH, GRENACHE

Un vin charnu et épicé, atypique, et d'une élégance rare.

#### TERROIR : LES TERRES ROUGES À CONILHAC-CORBIÈRES

Une colline exposée plein sud, défrichée puis plantée de vignes sur un terroir rare et bien individualisé. La matrice argilo-sableuse riche en oxydes de fer, donne la couleur rouge à la couche arable du sol. En situation de bas et mi-versant, on retrouve la Syrah, cépage précoce « fait sur mesure » pour ces terres froides et tardives. Sur les hauteurs, les vieux Grenaches ont été sagement conservés pour compléter l'assemblage.

#### VITICULTURE

Labour des sols, protection phytosanitaire raisonnée (respect des équilibres, protection des auxiliaires). Palissage des Syrahs et végétation libre pour les Grenaches. 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%. Cuvaison d'un assemblage de cépages et de terroirs par niveau de maturité. Durée de cuvaison 42 jours. Température maxi 32°C. Extraction par remontages et délestages aérés.

#### ÉLEVAGE

Mis en fûts après aération et remise en suspension des lies fines. Elevée pour 1/3 en fûts de chêne français pendant 12 mois et 2/3 en cuve inox.

#### DÉGUSTATION

Une robe rouge très profond, aux reflets violets. Un nez riche de fruits rouges et noirs, avec des notes de violette. Une bouche dense, fruitée et réglissée. Température de service 17 à 20°, garde 7 ans. A déguster sur viandes rouges, volailles et gibiers.

Millésime : 2014

Terroir : Molasse de la fin de l'ère tertiaire

Appellation : AOP Corbières rouge

Rendement : 40 hl/hectare

Cépages : Syrah 80% Grenache 20%

Alc/Vol. : 14%