



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



## *Vieilles Vignes Blanc*

### **CORBIÈRES**

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**GRENACHE BLANC, VERMENTINO, ROUSSANNE**

Un vin structuré et gras, aux arômes exotiques.

#### **TERROIR : LA HAUTE TERRASSE DE L'ORBIEU À LÉZIGNAN-CORBIÈRES**

Étagée à 35 mètres au-dessus du cours actuel de la rivière Orbieu, la haute terrasse est essentiellement constituée de galets laissés par les grosses crues lors des grandes glaciations. Les sols souffrent de sécheresse estivale car ils présentent à 70 centimètres de profondeur, un horizon très compact s'opposant à toute pénétration (eau, racines ou charrue). C'est avec beaucoup de discernement qu'il faut choisir cépages et porte-greffes afin que la vigne résiste à ces conditions extrêmes.

#### **VITICULTURE**

Labour des sols, protection phytosanitaire raisonnée (respect des équilibres, protection des auxiliaires). Palissage pour Vermentino et Roussanne, végétation libre pour Grenache blanc. Pratiques culturales visant à assurer une bonne aération et un bon ensoleillement des grappes, une maturation des baies lente, longue et régulière. Récolte manuelle, triée sur souche.

#### **VINIFICATION**

Tri à l'arrivée en cave. Pressurage direct sur Vermentino et Roussanne, macération pelliculaire sur Grenache. Débourage au froid. Fermentation 100 % en fûts neufs. Température de fermentation maximum 23° C. Fermentation malolactique effectuée en fûts.

#### **ÉLEVAGE**

En fûts neufs avec bâtonnage des lies pendant 8 mois.

#### **DÉGUSTATION**

Une robe jaune paille, aux reflets verts. Un nez de fleurs blanches et de miel, avec notes de bois frais. Une bouche structurée, ronde et élégante, avec beaucoup de gras. Température de service 12 à 14°, garde 7 ans. A déguster sur fromages, foie gras, poissons, volailles en sauce.

**Millésime :** 2016

**Terroir :** Alluvions de l'ère quaternaire

**Appellation :** AOP Corbières blanc

**Rendement :** 40 hl/hectare

**Cépages :** Grenache Blanc 50% Vermentino 25%  
Roussanne 25%

**Alc/Vol. :** 14%