



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

## *Vieilles Vignes Rouge*

### **CORBIÈRES**

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE**

Un vin corsé et fruité, le parfait équilibre.

#### **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 des Syrahs et Mourvèdres, végétation libre pour les Grenaches et les Carignans. 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. Eraflage 100%. Cuvaison d'un assemblage de cépages et de terroirs par niveau de maturité. Durée de cuvaison 40 jours avec une température maximum de 30°C. Extraction par pigeage.

#### **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 profond. Un nez de fruits noirs, de garrigues, avec des notes de réglisse. Une bouche dense et élégante, avec des tanins fondus. Température de service 18 à 20°, garde 7 ans. A déguster sur viandes rouges, plats en sauce, civet, cassoulet.

**Millésime :** 2014

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

**Appellation :** AOP Corbières rouge

**Rendement :** 40 hl/hectare

**Cépages :** Syrah 40% Carignan 20% Grenache 20%  
Mourvèdre 20%

**Alc/Vol. :** 14%