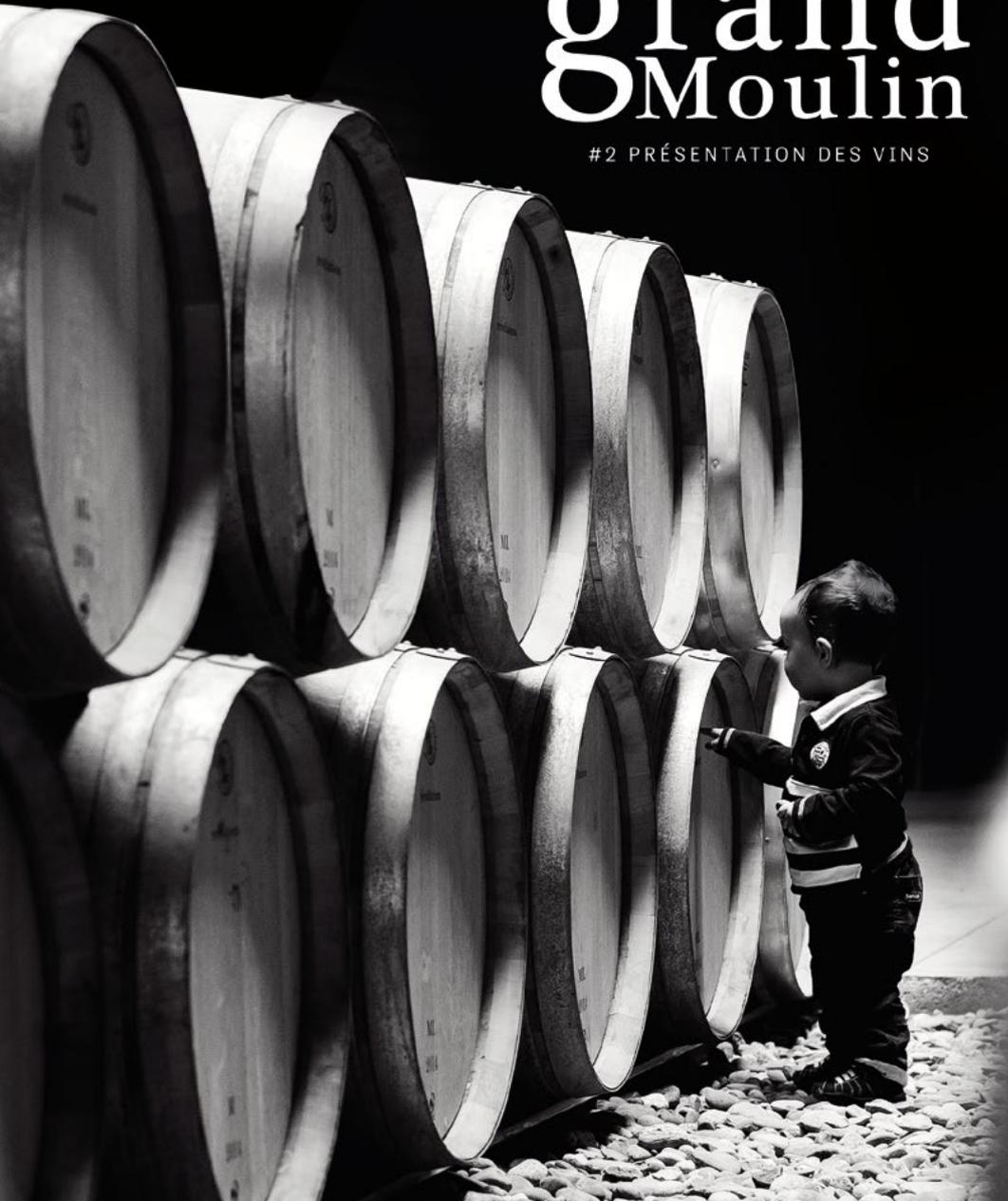




Château grand Moulin

#2 PRÉSENTATION DES VINS



2003

“ Nous aimons le **travail** de la **terre** et de la **vigne**.

Nous croyons à nos **terroirs** viticoles d'exception.

Nous signons chacune de nos **bouteilles**.

Nous respectons 3 **valeurs** : qualité, travail, humilité. ”



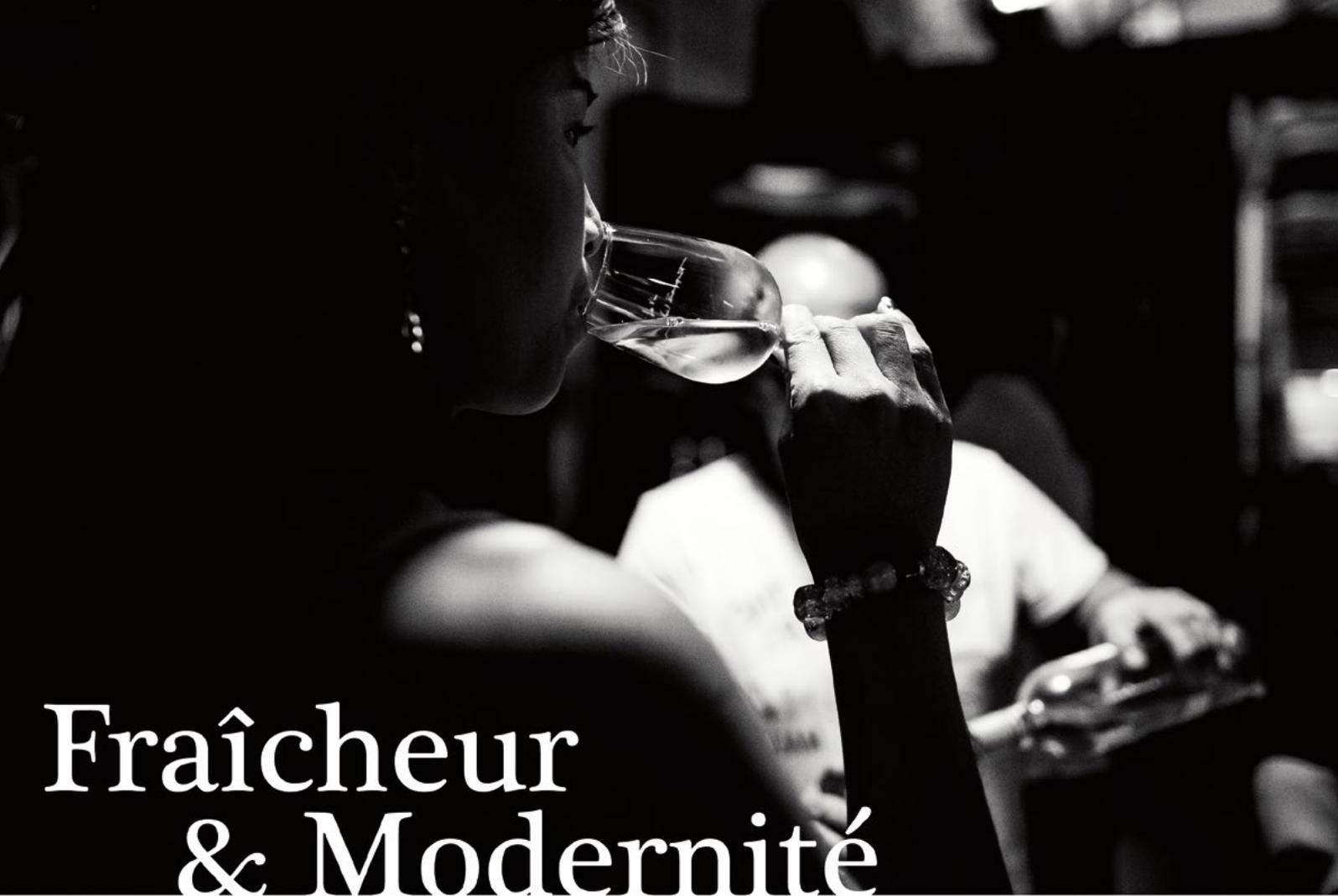
2002

2004

2004

2005

2005 B



Fraîcheur & Modernité



Grandes Vignes

Les Grandes Vignes bénéficient d'une viticulture raisonnée, innovante et respectueuse de l'environnement, dans le but d'élaborer un Corbières moderne et fruité.



GRANDES VIGNES BLANC CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

GRENACHE BLANC, VERMENTINO, ROUSSANNE

Un vin fin et vif, agréablement fruité.

La dégustation

Une robe jaune or, aux reflets verts. Un nez fruité, floral et minéral. Une bouche fruitée, avec une belle acidité. Température de service 8 à 10°, garde 2 ans. A déguster sur apéritif, crustacés, coquillages et poissons frais.

Le terroir : la moyenne terrasse de l'Orbieu à Luc-sur-Orbieu.

Étagée à 20 mètres au-dessus du niveau de l'Orbieu, la moyenne terrasse est un dépôt de matériaux laissés par les crues lors des grandes glaciations. Elle possède une pierrosité irrégulière : les nappes de galets peuvent laisser place à des argiles ou des limons. Sur le plan hydrique, on trouve un sol profond et fertile, bénéficiant des apports d'eau de la terrasse située au-dessus.



GRANDES VIGNES ROSÉ

CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CINSAULT, SYRAH, GRENACHE

Un vin tendre et fougueux, agréablement fruité.

La dégustation

Une robe pétale de rose, aux reflets violines. Un nez d'agrumes, de pêche, de goyave. Une bouche vive, avec beaucoup de gras et un bel équilibre. Température de service 10 à 12°, garde 2 ans. A déguster sur apéritif, grillade de poissons, salades, viandes blanches.

Le terroir : la moyenne terrasse de l'Orbieu à Luc-sur-Orbieu.

Étagée à 20 mètres au-dessus du niveau de l'Orbieu, la moyenne terrasse est un dépôt de matériaux laissés par les crues lors des grandes glaciations. Elle possède une pierrosité irrégulière : les nappes de galets peuvent laisser place à des argiles ou des limons. Sur le plan hydrique, on trouve un sol profond et fertile, bénéficiant des apports d'eau de la terrasse située au-dessus.



GRANDES VIGNES ROUGE

CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

Un vin fruité et gourmand, tout en rondeur.

La dégustation

Une robe rouge prononcée. Un nez frais de fruits rouges bien mûrs. Une bouche gourmande et joliment fruitée, avec une matière pleine et ronde. Température de service 18 à 20°, garde 4 ans. A déguster sur apéritif, grillade de viandes, charcuteries, fromages.

Le terroir : la moyenne terrasse de l'Orbieu à Luc-sur-Orbieu.

Étagée à 20 mètres au-dessus du niveau de l'Orbieu, la moyenne terrasse est un dépôt de matériaux laissés par les crues lors des grandes glaciations. Elle possède une pierrosité irrégulière : les nappes de galets peuvent laisser place à des argiles ou des limons. Sur le plan hydrique, on trouve un sol profond et fertile, bénéficiant des apports d'eau de la terrasse située au-dessus.

Fraîcheur #Grandes Vignes
& Modernité ●



Le Goût de la Tradition



#Vieilles Vignes

Enracinées dans l'histoire du domaine, les Vieilles Vignes révèlent toute la typicité des terrasses graveleuses des Corbières.



Vieilles Vignes Blanc

CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

GRENACHE BLANC, VERMENTINO, ROUSSANNE

Un vin structuré et gras, aux arômes exotiques.

La 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.

Le terroir : la haute terrasse de l'Orbieu à Lézignan-Corbieres

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 cm 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.



Vieilles Vignes Rouge

CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE

Un vin corsé et fruité, le parfait équilibre.

La 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.

Le terroir : la haute terrasse de l'Orbieu à Lézignan-Corbieres

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 cm 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.

Le Goût #Vieilles Vignes
de la Tradition ●



L'expression de la Terre



#Terroirs d'exception

Après des années de travail et d'observation, les Bousquet père & fils sont convaincus d'avoir sélectionné deux terroirs viticoles d'exception. Les Terres rouges et les Grès de Boutenac sont spécifiques de par leur sol, leur exposition et leur duo de cépages.



Terres Rouges

CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

SYRAH, GRENACHE

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

La 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.

Le 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.

L'expression #Terroirs d'exception
de la Terre 



Grès de Boutenac
CORBIÈRES-BOUTENAC
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MOURVÈDRE, CARIGNAN

Un vin puissant et authentique, aux tanins soyeux.

La 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.

Le 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. Les parcelles sont situées 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.

Le fruit de l'excellence



#Prestige

Découvrez la cuvée icône du Château Grand Moulin, née d'une sélection parcellaire et vinifiée manuellement pour extraire puissance et élégance d'un cru Boutenac.



Fleur Elysée

CORBIÈRES-BOUTENAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE

Un vin puissant et élégant, toute la grandeur d'un Cru Boutenac.

La dégustation

Une robe rouge cerise. Un nez de petits fruits rouges et noirs, avec des notes d'épices douces et de vanille. Une bouche élégante, avec une matière douce, des tanins bien polés et fondus. Température de service 18 à 20°, garde 10 ans. A déguster sur viandes, volailles et gibiers.

Le terroir : le Piémont du Pech Ténarl à Boutenac

Le Piémont du Pech Ténarel est un versant recouvert de sables jaunes d'origine éolienne ; un terroir à haut potentiel qualitatif, classé en appellation Cru Boutenac. La moyenne fertilité de ce milieu permet l'implantation de plusieurs cépages, dont la conduite agronomique différenciée est déterminante.

Le fruit ^{#Prestige}
de l'Excellence ●



Impertinence & Originalité



#Les Parcelles

Sortez des sentiers battus et dégustez les cuvées parcelnaires du vigneron Jean-Noël Bousquet, philosophe du vin plaisir.



LA PÈGE VIN DE FRANCE CARIGNAN

Un vin racé et tannique.

La 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.

Le 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.



LE 49.3

VIN DE FRANCE

CINSAULT

Un vin rond, juteux, et agréablement fruité.

La dégustation

Une robe rouge aux reflets violets. Un nez de petits fruits rouges frais. Une bouche tout en rondeur, avec une belle explosion de fruits. Température de service 12 à 14°, garde 2 ans. A déguster sur apéritif, tapas, charcuterie, grillades, légumes sautés.

Le terroir : le Piémont de Montplaisir à Lézignan-Corbieres

Une parcelle de vieux cinsault implantée en mars 49, sur un sol profond où la vigne peut plonger ses racines tout à sa guise. Situé sur la partie la plus septentrionale du domaine, ce terroir de mi-versant et de bas de versant, est essentiellement constitué de colluvions issues du Coteau de St-Anne situé topographiquement juste au-dessus.



LA C.S.G.
VIN DE FRANCE
CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE

Un vin généreux et agréablement fruité.

La dégustation

Une robe rouge profond aux reflets violets. Un nez puissant de fruits noirs et de réglisse. Une bouche très dense et persistante. Température de service 18 à 20°, garde 2 ans. A déguster sur grillade de viandes, charcuteries, fromages.

**Le terroir : le Coteau de St-Anne
à Lézignan-Corbières**

Sur cette parcelle, ce sont les diverses expositions et la profondeur du sol, qui vont déterminer le choix du cépage. En haut de versant, on retrouve le Grenache et le Carignan, sur un sol mince composé de conglomérat et de grès. Sur le bas de versant, implanté en Syrah, le sol est plus profond car il bénéficie des éléments descendus par gravité : eau, limons, argiles, sables et graviers.

Grès de Boutenac



Coteau de St-Anne



Haute terrasse de l'Orbieu



Château grand Moulin

7 terroirs d'expression

Le Château Grand Moulin regroupe sept terroirs viticoles distincts. Chacun d'eux présente des caractéristiques pédologiques, géologiques et topographiques qui vont conférer qualité et typicité à leurs vins. Découvrez un véritable concentré de la diversité et de la richesse des Corbières, une Origine et une Qualité que les Bousquet père & fils revendiquent et cultivent fièrement.

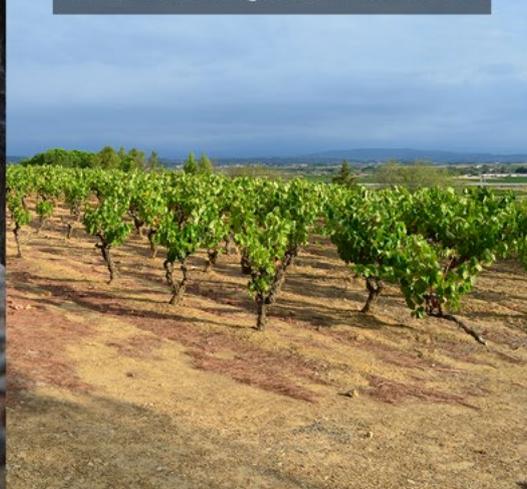
Moyenne terrasse de l'Orbieu



Terres Rouges



Piémont de la Pège et du Pech Tenarel



Piémont de Montplaisir






Château
grand
Moulin

Château Grand Moulin - RD 6113 - 6 avenue Galliéni - 11200 LÉZIGNAN-CORBIÈRES - T.04 68 27 40 80 - contact@chateaugrandmoulin.com

www.chateaugrandmoulin.com