

Corbières Blanc Ocellus



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Nicolas de Chevron de Villette
- **Production annuelle moyenne** : 8 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : Roussanne 65%, Marsanne 30%, Grenache Blanc 5%
- **Type de Sol**: Argilo sableux
- **Rendement**: 38 hl/ha
- **Age des vignes** : 15 ans
- **Vendange** : machine avec égrappoir

Vinification:

Le ramassage commence avant le lever du jour. Le raisin arrive en cave à une température entre 10 et 15°C, pour limiter l'oxydation des moûts et préserver le fruit. Sans foulage ni égrappage, le Chardonnay, la Marsanne et le Grenache blanc sont pressés directement. Les rafles jouent un rôle de drain et facilitent l'écoulement rapide des jus et diminuent ainsi nettement la turbidité des moûts. Roussanne et Muscat, riches en précurseurs aromatiques, sont foulés et égrappés puis encuvés pour une macération pelliculaire à froid de 6 heures, avant pressurage. Les moûts sont ensuite refroidis à 8°C pour un débourbage à froid de 24 à 36 heures. Maintenu à température de 16°C, la fermentation exprime mieux le caractère aromatique des cépages et favorise l'apparition de composés participant au gras et à la plénitude du vin.

Elevage:

En cuve



«*Robe lumineuse, nez expressif sur des notes de fruits à chair blanches (Poire, Pêche de vigne), la bouche et fraîche et aérienne, avec une belle persistance aromatique....*»

Tenue et conservation

3 à 4 ans



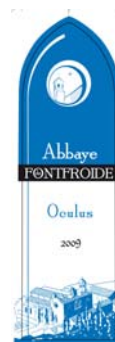
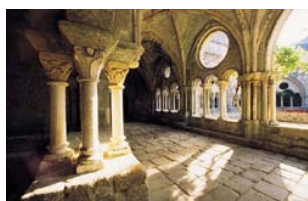
Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : 10 à 12° C

Accompagne une douzaine d'huîtres et crevettes sauce citron ciboulette, ou des pétoncles juste rôties au romarin

Récompenses :

- ARGENT Concours des Corbières 2012
- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012 & 2011
- Guide Bettane et Desseauve 2013 : 14/20
- Médaille d'or Concours des Corbières 2014
- Gold Medal Concours général agricole de Paris 2014 (Médaille d'or)



Le MOT DU VIGNERON :

«*La sensualité que l'ombre apporte à un vin blanc du sud.*»



Corbières White Ocellus

- **The winegrower** : Nicolas de Chevron de Villette
- **Annual production** : 8 000 btles
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl,
- **Grape Variety(ies)** : Roussanne 65%, Marsanne 30%, Grenache Blanc 5%
- **Type of soil** : sandy clay soils
- **Yield**: 38 hl/ha
- **Age of the vine**: 15 years
- **Harvest** : mechanical with destemmer



Grand Vin du Languedoc

Vinification:

Harvesting starts before dawn. The grapes arrive at the winery at a temperature of 10°C-15°C to prevent oxidation of the must as far as possible. The Chardonnay, Marsanne and Grenache Blanc grapes are pressed immediately, without crushing and destemming. The completely lignified stems help the juice to drain off rapidly, reducing must turbidity. The Roussane and Muscat grapes, rich in aromatic precursors, are crushed and destemmed and then allowed to macerate while maintained at a low temperature for six hours before pressing. Once pressed, the must is cooled to 8°C and cold-settled for 24-36 hours. The clear juice is then inoculated and the temperature raised to 16°C to ensure that fermentation starts rapidly. This low-temperature fermentation coaxes out the typical aromas of the grape varieties and fosters the development of the compounds that give the wines their fatness and fullness.

Maturing:

In tanks

« *Brilliant wine with a highly expressive nose of white-fleshed fruits (pears, wild peaches). Airily light fresh palate with excellent length....* »



Aging potential :

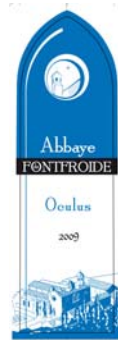
3 to 4 years



Culinary agreements:

To serve at 10 to 12° C

Good match with A dozen oysters with shrimps in lemon and chive sauce, or roasted queen scallops with rosemary..



AWARDS :

- SILVER Medal Concours des Corbières 2012
- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012 & 2011
- Guide Bettane et Desseauve 2013 : 14/20
- Medaille d'or Concours des Corbieres 2014
- Gold Medal Concours général agricole de paris 2014 (Medaille d'or)



Winemaker comments ::

« *All the sensuousness that shade can bring to a Southern French wine* »

