

# Corbières Rosé Ocellus



## Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Nicolas de Chevron Villette
- **Production annuelle moyenne** : 4 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : Grenache noir ( dominant), syrah, cinsault
- **Type de Sol**: Argilo sableux
- **Rendement**: 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 10 ans
- **Vendange** : machine avec égrappoir

### Vinification:

Les raisins de Syrah et de Grenache noir sont ramassés avant le lever du jour, pour que le raisin soit encuvé, foulé et égrappé, à une température inférieure à 15°C. La macération, de 4 à 6 heures environ, a pour but d'apporter au futur vin, couleur, mais aussi densité et rondeur. La cuve est ensuite « saignée » et le jus obtenu refroidi à 8°C pour un débourage à froid de 24 heures avant le départ en fermentation à une température maintenue à 16°C pour exalter le potentiel aromatique.

### Elevage:

En cuve traditionnelle semi-enterrée



«Robe limpide rosé léger, nez expressif de fraise des bois et de bonbon acidulé. La bouche trouve un équilibre savoureux entre la friandise et la légèreté....»

### Tenue et conservation

2 ans



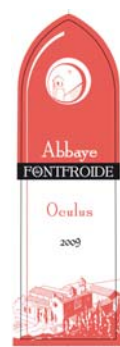
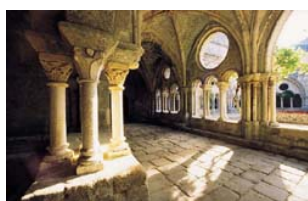
### Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : 10 à 12° C

Accompagne apéritif, cuisine méditerranéenne, petits farcis provençaux, saumon grillé à l'huile d'olive, pâtes fraîches au basilic et parmesan, salades d'été

## Récompenses :

- Médaille d'or Conc. des Grands vins de France de MACON 2012
- Guide hachette des vins 2012
- Médaille d'or C. general agricole Paris 2013
- Silver Medal Concours des Corbières 2014 (ARGENT)
- BRONZE MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (med. De Bronze)



### Le MOT DU VIGNERON :

« Une gourmandise d'été aux accents des Corbières. »



# Corbières Rosé Ocellus



## Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower :** Nicolas de Chevron de Villette
- **Annual production :** 4 000 btles
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl,
- **Grape Variety(ies) :** Grenache Mostly), syrah, cinsault
- **Type of soil :** sandy clay soils
- **Yield:** 45 hl/ha
- **Age of the vine:** 10 years
- **Harvest :** mechanical with destemmer

### Vinification:

The Syrah and Grenache Noir are picked before daybreak so as to destem, crush and then vat the grapes at below 15°C. Maceration, which lasts around six hours, is not only aimed at colouring the future wine, but also at imparting density and roundness. Some juice is then "bled off" and then cooled to 8°C before cold-settling for 24 hours. The clear juice is then inoculated to ensure a rapid start to fermentation and the temperature is maintained at 16°C to bring out the very best of the aroma.

### Maturing:

Traditional tank semi-buried

« *Limpid pale pink in colour, expressive, vibrantly fresh nose with notes of redcurrant and fruit drops. On the palate, fine balance between the fruitiness, fatness and acidity...*»

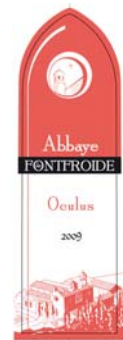
### Aging potential :

2 years

### Culinary agreements:

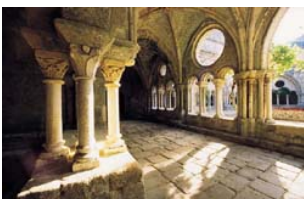
To serve at 10 to 12° C

Good match with Petits Farcis Provençaux (stuffed tomatoes, aubergines and courgettes), salmon steak fried in olive oil, or fresh pasta with basil summer salads, aperitif...



## AWARDS :

- Gold Medal Conc. des Grands vins de France de MACON 2012
- Guide hachette des vins 2012
- Gold medal C. general agricole Paris 2013
- Silver Medal Concours des Corbières 2014 (ARGENT)
- BRONZE MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (med. De Bronze)



### Winemaker comments ::

« *A delicious summer rosé with the taste of the Corbières*»