

Corbières Rouge Ocellus



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Nicolas de Chevron Villette
- **Production annuelle moyenne** : 15 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Syrah 65% et Grenache Noir 35%
- **Type de Sol**: Argilo sableux
- **Rendement**: 45hl/ha
- **Age des vignes** : 20 ans
- **Vendange** : machine avec égrappoir

Vinification:

En phase semi-liquide (obtenue par le foulage des raisins), un travail très précis est opéré sur l'extraction des composés phénoliques grâce à une maîtrise parfaite des températures et un fin dosage de l'intensité des opérations d'extraction, remontage et délestage. La température recherchée est de 28/30 °C pour favoriser l'extraction des composés présents dans la pellicule des raisins. La durée de cuvaison varie en fonction de la parcelle et de l'année, mais elle est décidée sur la base de dégustations journalières. En moyenne de 15 à 18 jours, elle peut atteindre 28 à 30 jours sur certaines cuves.

Elevage:

En cuve traditionnelle semi-entérée



« Robe rouge grenat limpide, aux reflets violacés nez expressif, sur des notes de fruits rouges (framboises et fraises confitillées), la bouche appelle à la gourmandise en étant pleine et croquante... »

Tenue et conservation

4 ans



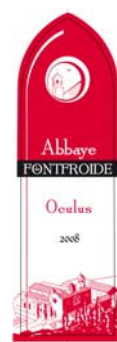
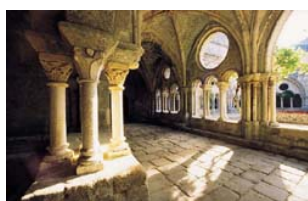
Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : 16 à 18° C

Accompagne viandes grillées, entrecôtes, viandes blanches, fromage de chèvre frais

Récompenses :

- BRONZE Concours général agricole de Paris 2012
- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012
- Guide Hachette des vins 2012
- GOLD MEDAL concours des vignerons indépendants 2014 (OR)
- SILVER MEDAL Concours general agricole Paris 2014 (ARGENT)



Le MOT DU VIGNERON :

« La riche élégance des fruits rouges et des épices douces. »



Corbières Red Ocellus



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower** : Nicolas de Chevron Villette
- **Annual production** : 15 000 btles
- **% Alc.** : 14.5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Syrah 65% and Grenache Noir 35%
- **Type of soil** : sandy clay soils
- **Yield**: 45 hl/ha
- **Age of the vine**: 20 years
- **Harvest** : mechanical with destemmer

Vinification:

Fermentation on the skins of stemmed, crushed grapes
During this semi-liquid phase (when the grapes have been crushed), the phenolic compounds are painstakingly extracted by means of precise temperature control and by the meticulously controlled, mechanical extraction methods of pumping-over and/or rack and return. The grapes are fermented at 30°C to extract the compounds contained in the skins. The duration of skin contact varies depending on the parcel and the vintage and is determined by means of daily tasting. The average duration is 15-18 days, but certain vats may macerate for as long as 28 days.

Maturing:

Traditional tank semi-buried



« *Limpid garnet red with purple tints. Highly expressive nose of red fruits (jammy raspberry and strawberry), deliciously full, crisp palate that will leave you begging for more. Serving temperature: 16-18°C...* »

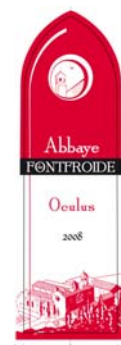
Aging potential :

4 years



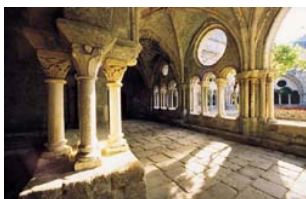
Culinary agreements:

To serve at 16 to 18° C
Good match with grilled meats, steak, white meat, fresh goat cheese



AWARDS :

- BRONZE Concours général agricole de paris 2012
- BRONZE Concours des grands vins de France MACON 2012
- Guide Hachette des vins 2012
- GOLD MEDAL concours des vignerons indépendants 2014 (OR)
- SILVER MEDAL Concours general agricole paris 2014 (ARGENT)



Winemaker comments ::

« *Richly elegant red fruit and spices* »