

Corbières Deo Gratias Rouge



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Nicolas de Chevron de Villette
- **Production annuelle moyenne** : 12 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl, magnum 1.5L

- **Cépage(s)** : Syrah 65% et Grenache Noir 35%
- **Type de Sol**: Argilo sableux
- **Rendement**: 33 hl/ha
- **Age des vignes** : 18 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:

Partiel en barriques de chêne français 2ème et 3ème vins



«Robe d'un rouge profond aux reflets grenat. Le nez est affriolant sur sa dominante cassis, avec des nuances cacao. Une bouche onctueuse, généreuse, finement boisée soutenue par des tanins soyeux, avec une persistance de notes épicées et poivrées.»



Tenue et conservation

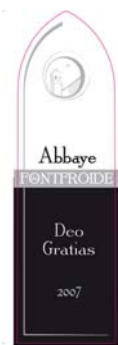
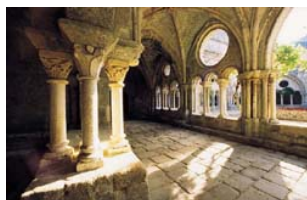
5 à 10 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à température ambiante, avec carafage une heure avant le service (18 C°). Accompagne un gigot d'agneau rôti à l'ail, ou un pigeonneau rôti et réduction de jus à la cardamome et épices

Récompenses :

- BRONZE Concours des Corbières 2012
- Guide Bettane et Desseauve 2013 : 14.50/20
- Médaille d'or Concours general agricole Paris 2011, 2012, 2013
- James Lawther M.W. - Drinks hotel (16/20)
- 15/20 Le Figaro Magazine 2013
- GOLD MEDAL Concours des Corbières 2014 (OR)
- SILVER MEDAL Concours general agricole paris 2014 (ARGENT)
- GOLD MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (OR)



Le MOT DU VIGNERON :

«La quintessence du terroir de Fontfroide, en finesse.»



Corbières Deo Gratias Red



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower :** Nicolas de Chevron de Villette
- **Annual production :** 12 000 btles
- **% Alc. :** 14% /vol
- **Available in :** 75cl, magnum 1.5L
- **Grape Variety(ies) :** Syrah 65% and Grenache Noir 35%
- **Type of soil :** sandy clay soils
- **Yield:** 33 hl/ha
- **Age of the vine:** 18 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:

Partly in french oak barrels (2nd and 3rd wines) for 15 months



« Deep red with garnet tints. Exciting nose with blackcurrant predominating and hints of cocoa. Creamy, generous palate, finely oaked with supple tannins, going to a long finish of spice and pepper. Serving temperature: room temperature, carafe one hour before serving..»



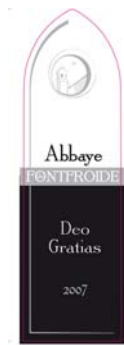
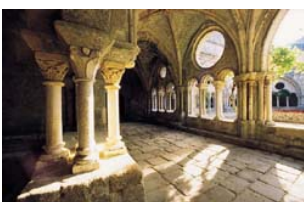
Aging potential :
5 to 10 years

Culinary agreements:

To serve at 18 ° C and to be opened one hour before drinking
Good match with Roast leg of lamb with garlic or roast pigeon served in reduced stock with cardamom and spices.

AWARDS :

- BRONZE Concours des Corbières 2012
- Guide Bettane et Desseauve 2013 : 14.50/20
- Gold Medal Concours general agricole Paris 2011, 2012, 2013
- James Lawther M.W. - Drinks hotel (16/20)
- 15/20 Le Figaro Magazine 2013
- GOLD MEDAL Concours des Corbières 2014 (OR)
- SILVER MEDAL Concours general agricole paris 2014 (ARGENT)
- GOLD MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (OR)



Winemaker comments ::

« The quintessence of the terroir of Fontfroide, full of finesse »