

# Corbières Laudamus



## Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Nicolas de Chevron de Villette
- **Production annuelle moyenne** : 4 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : Syrah 50% et Grenache Noir 50 %
- **Type de Sol**: Argilo sableux
- **Rendement**: 38 hl/ha
- **Age des vignes** : 15 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



*«Roge rouge grenat très intense, arômes puissants de fruits mûrs (griotte, cassis) et d'épices fraîches. En bouche, force et finesse se rencontrent dans ce vin structuré qui ne laisse pas indifférent...»*

### Tenue et conservation

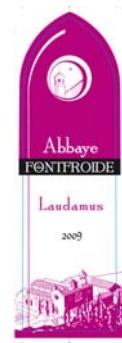
5 à 8 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

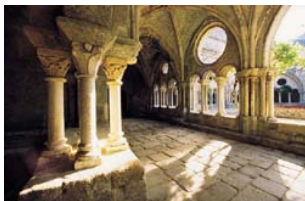
T° de service : 16 à 18° C

Accompagne les plats de la cuisine languedocienne, les cassoulets, gibiers et civets divers



## Récompenses :

- BRONZE MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (med. De Bronze)



### Le MOT DU VIGNERON :

*«La plénitude des fruits mûrs.»*



# Corbières Laudamus

- **The winegrower :** Nicolas de Chevron de Villette
- **Annual production :** 4 000 btles
- **% Alc. :** 14% /vol
- **Available in :** 75cl,
- **Grape Variety(ies) :** Syrah 50% et Grenache Noir 50 %
- **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:

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:

In tanks



« Intense aroma of ripe fruits (morello cheery, blackcurrant) and fresh spices. A concentrated blend of force and finesse in a tautly structured wine that leaves no one indifferent...»

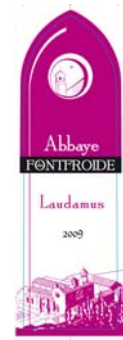
### Aging potential :

5 to 8 years



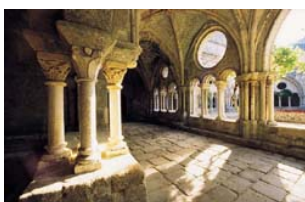
### Culinary agreements:

To serve at 16 to 18° C  
Good match with Languedoc traditional cooking (cassoulet, game)



## AWARDS :

- BRONZE MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (med. De Bronze)



### Winemaker comments ::

« The fullness of ripe fruits. »