

Corbières Deo Gratias Blanc



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Nicolas de Chevron Villette
- **Production annuelle moyenne** : 4 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : Roussanne 85%, Marsanne 15%
- **Type de Sol**: Argilo sableux
- **Rendement**: 35 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 débouillage 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. La roussanne est vinifiée ensuite et élevée en barriques neuves de chêne français.

Elevage:

Partiel en barriques neuves de chêne français



«Couleur or gris, arômes intenses de fruits blancs, avec une fine minéralité, accompagnés de délicates notes grillées. La bouche est onctueuse et fraîche, associant dans une longue finale les arômes de fruits et la finesse du boisage..»

Tenue et conservation

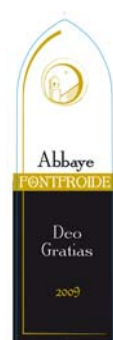
3 à 6 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : 10 à 12° C

Accompagne poissons grillés ou en sauce, gambas, homard, crevettes, apéritif, saumon fumé, poulet à la crème, fromages de chèvre frais



Récompenses :

- Gold Medal Concours des Corbières 2014 - médaille d'or



Le MOT DU VIGNERON :

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



Corbières Deo Gratias White



Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower** : Nicolas de Chevron Villette
- **Annual production** : 4 000 btles
- **% Alc.** : 13.5% /vol
- **Available in** : 75cl,
- **Grape Variety(ies)** : Roussanne 85%, Marsanne 15%
- **Type of soil** : sandy clay soils
- **Yield**: 35hl/ha
- **Age of the vine**: 15 years
- **Harvest** : mechanical with destemmer

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:

Partly in new french oak barrels



« Greyish gold in colour with intense aromas of white-fleshed fruit, finely mineral with delicate toasty notes. Creamy, fresh palate combining fruit and fine oak in a long finish. ...»

Aging potential :

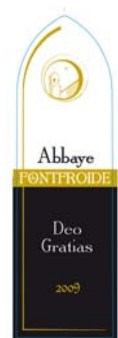
3 to 6 years



Culinary agreements:

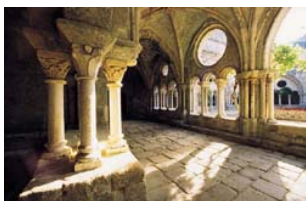
To serve at 10 to 12 .° C

Good match with grilled fish with sauce, prawns, lobster, shrimp cocktail, smoked salmon, chicken cream, fresh goat cheese



AWARDS :

- Gold Medal Concours des Corbieres 2014 - medaille d'or



Winemaker comments ::

« *The quintessence of the terroir of Fontfroide, in white* »