

# IGP d'OC Freres Convers Blanc



**Grand Vin du Languedoc**



- **Le vigneron :** Nicolas de Chevron Villette
- **Production annuelle moyenne :** 4 000 btes
- **Degré Alcoolique :** 13%/vol
- **Disponible en :** 75cl,

- **Cépage(s) :** Chardonnay
- **Type de Sol:** Argilo sableux
- **Rendement:** 50 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 débourbage à froid de 24 à 36 heures. Maintenue 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.

#### **Elevage:**

En Cuve inox avec mise en suspension des lies fines pendant 1 mois

*«Robe limpide, d'un jaune lumineux, nez aux notes de fleurs d'acacia et de fruits à chair blanche. La bouche est nerveuse, et généreuse...»*

#### **Tenue et conservation**

2-4 ans

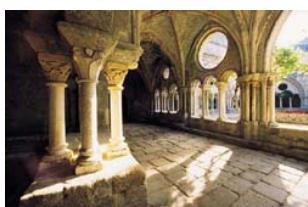
#### **Gastronomie – Accords culinaires :**

T° de service : 9 à 11° C

Accompagne apéritif, poissons grillés, tielle à la setoise, fromage à pates cuites



## Récompenses :



## Le MOT DU VIGNERON :

*«Loin de son terroir d'origine, une expression séduisante du cépage.»*



# IGP d'OC Freres Convers White



## Grand Vin du Languedoc

- The winegrower :** Nicolas de Chevron Villette
- Annual production :** 4 000 btlles
- % Alc. :** 13% /vol
- Available in :** 75cl,

- Grape Variety(ies) :** Chardonnay
- Type of soil :** sandy clay soils
- Yield:** 50 hl/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:

In stainless steel tank with suspended fine lees for one month



« Limpid, brilliant yellow, notes of acacia blossom and white-fleshed fruits. Tangy but generous palate. Serving temperature: 9-11° C..»



**Aging potential :**  
2-4 years

**Culinary agreements:**  
To serve at 10-12° C  
Good match with appetizer, grilled fish, cheese...



## AWARDS :



### Winemaker comments ::

« Far from its place of origin, seductive expression of the grape »