

# IGP d'OC Freres Convers Rouge



## Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Nicolas de Chevron Villette
- **Production annuelle moyenne** : 4 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : Syrah, Grenache noir, petit verdot
- **Type de Sol**: Argilo sableux
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 15ans
- **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



«Robe rouge violinee. Le nez complexe aux notes fruits noirs et fruits rouges. La bouche est franche avec une bonne persistance aromatique..»

### Tenue et conservation

5 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : 16 à 18° C

Accompagne : cuisine de tous les jours, poulet basquaise au piment d'espelette, pizza, jambon, fromage frais



## Récompenses :



### Le MOT DU VIGNERON :

«Une expression fraîche et suave du terroir.»



# IGP d'OC Freres Convers Red



## Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower** : Nicolas de Chevron Villette
- **Annual production** : 4 000 btles
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl,
- **Grape Variety(ies)** : Syrah, Grenache, petit verdot
- **Type of soil** : sandy clay soils
- **Yield**: 50 hl/ha
- **Age of the vine**: 15 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:

In tank



« *Purply red in colour. Complex nose of black fruit and red fruits. Frank palate with excellent length...* »

**Aging potential :**  
5 years

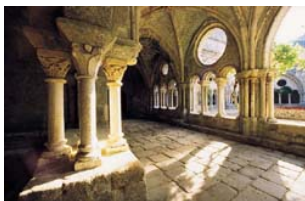


### Culinary agreements:

To serve at 16° C to 18 C°  
Good match with Basque-style chicken with Espelette pimento, alternatively chicken fajitas or Mexican-style pork



## AWARDS :



### Winemaker comments ::

« *Fresh and sweet expression of terroir* »