

**OSCAR
BLANC / WHITE
IGP PAYS D'HÉRAULT**

Culture	Vinification	Dégustation – Tasting
<p>SOL – SOIL Sol argilo-sableux et cailloutis <i>Clay-limestone and sandy</i></p> <p>DENSITÉ – DENSITY 4500 pieds/ha <i>4500 feet/ha</i></p> <p>RENDEMENT – YIELD 50 hl/ha</p> <p>AGRICULTURE Agriculture Biologique <i>Organic</i></p> <p>CÉPAGES – VARIETIES 100% terret blanc</p>	<p>CONTENANT – TANK Cuve thermoregulée <i>Thermoregulated concete</i></p> <p>VIELLISSEMENT – AGEING Aucun <i>None</i></p> <p>VOLUME 40.000 bouteilles</p> <p>ALCOOL – ALCOHOL 13% vol</p> <p>SUCRE RÉSIDUEL SULFITE SUGAR, SULPHITE <0,8 g 50 ml/litre : sulfite total 15ml/litre : sulfite libre</p>	<p>COULEUR – COLOR Robe jaune cristal <i>Gilded colour</i></p> <p>NEZ – NOSE Notes de pomme et de poire caractéristiques du terret blanc. Finale laissant un sillage d'agrumes. <i>A nose of apple and pear aromas characteristic of terret blanc and a final on citrus.</i></p> <p>BOUCHE – PALATE Ce vin frais d'une joyeuse vivacité se conclut sur les agrumes. Un pur produit de la vallée de l'Hérault. <i>Unlike other wines, it is always lively on the Palate, which makes it thirst quenching, joyful, a bit dry and fresh. a pure funky herault valley white.</i></p>
		<p>ACCORDS METS/VINS – PAIRING <i>Crustacés, huîtres (étang de Thau), apéritif, salade estivale, fromage frais (chèvre).</i> <i>Crustaceans, oysters, aperitif, summer salad, fresh cheese (goat ...)</i></p>

DOURBIE.

