

OSCAR  
ROSE  
IGP PAYS D'HÉRAULT

Culture	Vinification	Dégustation – Tasting
<p><b>SOL – SOIL</b> Sol argilo-sableux et cailloutis <i>Clay-limestone and sandy</i></p> <p><b>DENSITÉ – DENSITY</b> 4500 pieds/ha <i>4500 feet/ha</i></p> <p><b>RENDEMENT – YIELD</b> 50 hl/ha</p> <p><b>AGRICULTURE</b> Agriculture Biologique <i>Organic</i></p> <p><b>CÉPAGES – VARIETIES</b> 50% cinsault 50% syrah</p>	<p><b>CONTENANT – TANK</b> Cuve thermoregulée <i>Thermoregulated concrete</i></p> <p><b>VIEILLISSEMENT – AGEING</b> Aucun <i>None</i></p> <p><b>VOLUME</b> 18.000 bouteilles</p> <p><b>ALCOOL – ALCOHOL</b> 13% vol</p> <p><b>SUCRE RÉSIDUEL</b> <b>SULFITE SUGAR, SULPHITE</b> &lt;0,8 g 50 ml/litre : sulfite total 15ml/litre : sulfite libre</p>	<p><b>COULEUR – COLOR</b> Robe rose pêche. <i>Rosy/ peachy colour.</i></p> <p><b>NEZ – NOSE</b> Nez sur des fruits noirs et rouges, ponctué d'accents de grenade. <i>Black and red fruits aromas with granada notes.</i></p> <p><b>BOUCHE – PALATE</b> Bouche ronde et équilibrée avec des notes de fruits rouges (framboise) et à noyau (pêche). Finale gourmande avec une touche acidulée. <i>Well balanced wine on red fruits (raspberry) and stone fruits (peach). a gourmand acidulated finish.</i></p> <p><b>ACCORDS METS/VINS – PAIRING</b> <i>Salade estivale, tartare de saumon, apéritif, barbecue.</i> <i>Summer salad, salmon tartare, aperitif, barbecue</i></p>

DOURBIE.

