

OSCAR  
ROSÉ  
IGP PAYS D'HÉRAULT

Culture	Vinification	Dégustation - Tasting
<b>SOL - SOIL</b> Sol argilo-sableux et cailloutis <i>Clay-limestone and sandy</i>	<b>CONTENANT - TANK</b> Cuve thermoregulée <i>Thermoregulated concrete</i>	<b>COULEUR - COLOR</b> Robe rose pêche. <i>Rosy/ peachy colour.</i>
<b>DENSITÉ - DENSITY</b> 4500 pieds/ha <i>4500 feet/ha</i>	<b>VIEILLISSEMENT - AGEING</b> Aucun <i>None</i>	<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>
<b>RENDEMENT - YIELD</b> 50 hl/ha	<b>VOLUME</b> 18.000 bouteilles	<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>
<b>AGRICULTURE</b> Agriculture Biologique <i>Organic</i>	<b>ALCOOL - ALCOHOL</b> 13% vol	<b>ACCORDS METS/VINS - PAIRING</b> <i>Salade estivale, tartare de saumon, apéritif, barbecue.</i> <i>Summer salad, salmon tartare, aperitif, barbecue</i>
<b>CÉPAGES - VARIETIES</b> 50% cinsault 50% syrah	<b>SUCRE RÉSIDUEL</b> <b>SULFITE SUGAR, SULPHITE</b> <0,8 g 50 ml/litre : sulfite total 15ml/litre : sulfite libre	

