

Oscar
Rosé

DOURBIE.



Une robe rose pêche. Un nez sur la groseille. Une bouche fraîche et équilibrée avec des notes de framboise et de pêche blanche. Une finale gourmande tout en longueur avec une touche acidulée.

Peach-pink colour. A nose on the gooseberry. A fresh and balanced palate with notes of raspberry and white peach. A gourmet finish all in length with a tangy touch.

Oscar Rosé 2022

Un jus vif et aromatique qui fait souffler une brise fraîche sur les nappes en vichy rouge. Un rosé de soif et de joie qui se déguste les pieds (de vigne) en éventail au bord de l'Hérault et égaie nos chaudes journées d'été par ses notes colorées.

A lively, aromatic wine that blows a fresh breeze over red gingham tablecloths. A rosé for thirst and for celebration, to be enjoyed with your feet up on the banks of the Hérault, which brightens up our hot summer days with its colourful notes.

Description

APPELLATION
Pays d'Hérault

CÉPAGE — GRAPE VARIETY
Cinsault 50%
Syrah 50%

TEMPERATURE DE SERVICE
10°C.

POTENTIEL DE GARDE
KEEPING POTENTIAL
1 à 2 ans.
1 to 2 years.

VENDANGES — HARVEST
Vendanges nocturnes.
Night harvest.

Culture

AGRICULTURE
Agriculture Biologique.
Organic agriculture.

TERROIR
Vignoble entourant les bâtisses et bordé par l'Hérault et la Dourbie.
Vineyard around the buildings, bordered by the Hérault and the Dourbie.

SOL — SOIL
Limono argilo-sableux et galets roulés.
Loamy sandy clay and rolled pebbles.

DENSITÉ—DENSITY
4500 pieds/ha.
4500 feet/ha.

RENDEMENT—YIELD
50 hl/ha.

Vinification

CONTENANT — TANK
Cuve thermoregulée.
Temperature-controlled vat.

VIEILLISSEMENT — AGING
Aucun.
None.

ALCOOL — ALCOHOL
12,5 % vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Salade estivale, tartare de truite du Vigan, apéritif, barbecue. Summer salads, truite from Le Vigan tartare, aperitifs, barbecues.