

Intemporal
Rosé

DOURBIE.



Intemporal Rosé évoque la chaleur des déjeuners tardifs et l'impulsion des soirées improvisées, en famille ou entre amis. Un jus subtil, élaboré avec précision. Frais et soyeux, il déploie en bouche une palette aromatique friande. Issu d'une démarche expérimentale en cave et dans le chai, avec un élevage en bois d'acacia, il en résulte un vin aux notes fines, qui nous téléporte à la table gastronomique, où il explore de nouveaux horizons culinaires.

Intemporal Rosé evokes the warmth of late lunches and the spontaneity of impromptu evenings, whether with family or friends. A subtle wine, crafted with precision. Fresh and silky, it unfolds on the palate with a lively aromatic expression. Born from an experimental approach in the cellar and winery, including ageing in acacia wood, it reveals fine, delicate notes that transport us to the gastronomic table, where it explores new culinary horizons.

Intemporal rosé

2024

Elle est née des vignes et porte
en elle le soleil et la douceur
d'une rosée matinale.
Nous l'avons aimée et chérie.
Vous l'avez flinguée.
Elle a vécu.

She was born from the vines,
and carries within her the
sunshine and sweetness of the
morning dew. We loved her and
cherished her. You destroyed
her.

Description

APPELLATION
Pays d'Hérault

CEPAGE — GRAPE VARIETY
Grenache 50%
Mourvèdre 50%

TEMPERATURE DE SERVICE
8°C

POTENTIEL DE GARDE
KEEPING POTENTIAL
2 à 3 ans.
2 to 3 years.

VENDANGES — HARVEST
Manuelles, tri du raisin sur
table.
Manual, grapes selected on a
sorting table.

Culture

AGRICULTURE
Agriculture Biologique.
Organic agriculture.

TERROIR
Chaîne volcanique du
Céressou et sur notre micro-
climat unique profitant d'une
exposition Nord-Ouest. Deux
terroirs avec une forte identité
qui s'exprime dans ce vin.

Volcanic chain of Céressou
and our unique micro-climate
benefiting from a North-West
exposure. Two terroirs with a
strong identity that is
expressed in the wine.

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

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

RENDEMENT—YIELD
30 hl/ha.

Vinification

CONTENANT — TANK
Cuve thermo-régulée.
Barriques en bois d'acacia.
Temperature-controlled vat.
Acacia wood barrels.

VIEILLISSEMENT — AGING
5 mois simultanés:
- cuve thermo-régulée.
- barrique en bois d'acacia.
- barrique avec corps en acacia
et fond en chêne.
- barrique en chêne avec fond
en acacia.
5 simultaneous months:
- temperature-controlled vat.
- acacia wood barrel.
- barrel with acacia body and
oak bottom.
- oak barrel with acacia
bottom.

ALCOOL — ALCOHOL
12,5% vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Tataki de thon rouge, sésame
grillé et sauce ponzu; poulet
fermier aux morilles et jus
réduit; carpaccio de daurade
royale aux baies roses et huile
d'olive fruitée, risotto crémeux
aux asperges blanches et
copeaux de parmesan.

Red tuna tataki with grilled
sesame and ponzu sauce; free-
range chicken with morel
mushrooms and reduced jus;
royal sea bream carpaccio with
pink peppercorns and fruity
olive oil; creamy risotto with
white asparagus and parmesan
shavings.