

L.A.V.Q  
Rosé

DOURBIE.



Notre cuvée L.A.V.Q est un jus subtil, élaboré avec précision. Frais et soyeux, il déploie en bouche une palette aromatique friande. À travers une démarche expérimentale en cave et dans le chai.

En résulte un vin aux notes fines, qui nous téléporte du bord de la piscine à la table gastronomique, où il explore de nouveaux horizons culinaires.

L.A.V.Q is a subtle juice, crafted with precision. Fresh and silky, it unfolds a delightful aromatic palette on the palate. Through an experimental approach in the cellar and in the winery, the result is a wine with delicate notes that transports us from the edge of the pool to the gourmet table, where it explores new culinary horizons.

# L.A.V.Q

## Rosé 2023

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. #Malherbe.

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. She survived (elle a vécu –  
L.A.V.Q). After Malherbe.

## Description

**APELLATION**  
Pays d'Hérault

**CEPAGE — GRAPE VARIETY**  
Grenache 60%,  
Syrah 40%

**TEMPERATURE DE SERVICE**  
8°C.

**POTENTIEL DE GARDE  
KEEPING POTENTIAL**  
1 à 2 ans.  
1 to 2 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 thermorégulée.  
Barriques en bois d'acacia.  
Temperature-controlled vat.  
Acacia wood barrels.

**VIEILLISSEMENT — AGING**  
5 mois simultanés:  
- cuve thermorégulée.  
- Différentes barriques en bois  
d'acacia.

5 simultaneous months:  
- temperature-controlled vat.  
- different acacia wood barrels.

**ALCOOL — ALCOHOL**  
13,5% vol.

## Accords mets/ vins — Pairing

Panache de coquillages et  
crustacés, currys indiens de  
tous bords, tajine de poulet au  
citron confit ou encore salades  
lookées, accommodées de  
graines de grenade qui éclatent  
sous la dent.

Panache of shellfish and crusta-  
ceans, Indian curries of all kinds,  
chicken tagine with preserved  
lemon or stylish salads with  
pomegranate seeds that burst in  
your mouth.

## Distinctions — Awards

Médailles d'OR =  
- Terre de vins.