

L.A.V.Q
Rosé

DOURBIE.



Le rosé évoque la chaleur des déjeuners tardifs, l'impulsion des soirées improvisées, en famille ou entre amis. Notre cuvée LAVQ 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, non boisées, qui nous téléporte du bord de la piscine à la table gastronomique, où il explore de nouveaux horizons culinaires. À déguster au bord de l'Hérault, autour de notre pique-nique raffiné, notre rosé peut aussi flâner sur les nappes après l'été. Mais pas indéfiniment puisqu'il s'agit d'une édition limitée à 2.625 flacons à la silhouette élégante, garante de notre nouvelle identité.

L.A.V.Q

Rosé

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.

It was born from the vines and
carries with it the sun and the
sweetness of a morning dew.
We loved and cherished her.
You shot her.
Elle a vécu (L.A.V.Q).

Description

APPELLATION
Pays d'Hérault

CEPAGE — GRAPE VARIETY
Mourvèdre 50%
Grenache 50%

TEMPERATURE DE SERVICE
10,5°C

POTENTIEL DE GARDE
KEEPING POTENTIAL
2 ans.
2 years.

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

Culture

AGRICULTURE
Agriculture Biologique.
Organic.

TERROIR
Situé à 350 m d'altitude, en
pleine garrigue, le vignoble
bénéficie d'un micro-climat
unique profitant d'une exposition
Nord-Ouest et d'un sol argilo-
calcaire. Un terroir avec une
forte identité qui s'exprime dans
ce vin.
Located at an altitude of 350
metres, surrounded by scrub,
the vineyard enjoys a unique
microclimate with north-western
exposure. This highly distinctive
terroir is expressed in the wine.

SOL — SOIL
Argilo-calcaire.
Clay-limestone.

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

RENDEMENT — YIELD
20 hl/ha.

Vinification

CONTENANT — TANK
Cuve thermorégulée.
temperature-controlled vat.

VIEILLISSEMENT — AGING
3 mois simultanés:
- barrique en bois d'acacia
- barrique avec corps en acacia
et bouts en chêne
- barrique en chêne avec bouts
en acacia

ALCOOL — ALCOHOL
12,5% vol.

Accords mets/ vins — Pairing

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