

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.