

Oscar
Rosé

DOURBIE.



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

Lychee pink colour. A nectarine nose. Fresh and balanced on the palate, with notes of raspberry and white peach. A long, greedy finish with a touch of acidity.

Oscar
Rosé 2024

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
Syrah 50%
Grenache 30%
Cinsault 20%

TEMPERATURE DE SERVICE
8°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, 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 thermo-régulée.
Temperature-controlled vat.

VIEILLISSEMENT — AGING
Aucun.
None.

ALCOOL — ALCOHOL
12 % vol.

Accords mets/
vins — Pairing

Salade estivale, tartare de
truite du Vigan, apéritif,
barbecue, quiche à la mâche
et menthe, ravioles de petits
pois à la ricotta.

Summer salads, truite from Le
Vigan tartare, aperitifs,
barbecues, lettuce and mint
quiche, pea ravioli with ricotta
cheese.