

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 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.

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 la silhouette élégante, garante de notre nouvelle identité.

L.A.V.Q

Rosé 2022

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

Description

APELLATION
Pays d'Hérault

CEPAGE — GRAPE VARIETY
Cinsault 40%
Mourvèdre 30%
Grenache 30%

TEMPERATURE DE SERVICE
10°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.
Limo 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.
- 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
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.