

Languedoc Ostrea



Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Lise Carbonne
- **Production annuelle moyenne** : 3000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.8 %/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : 45% Grenache 30% Roussanne, 20% marsanne, 5% Viognier
- **Type de Sol**: argilo calcaire
- **Rendement**: 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 5-20 ans
- **Vendange** : machine

Vinification:

fermentation en barrique neuve de la roussanne, du grenache et du viognier.

Elevage:

Elevage en barrique : pour le grenache et la Roussanne , viognier. Les barriques sont assemblées en janvier en cuve acier et préparées pour la mise en bouteille



«Robe or clair. Nez s'ouvrant sur des notes vanillées et d'amandes, suivi d'une trame florale et de prune .On retrouve cette belle expression aromatique dès l'entrée de bouche, au sein d'un ensemble souple et suave. Agréable amertume finale.....»

Tenue et conservation

4 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : 8-10° C

Accompagne : noix de st jacques, pelardon, poissons cuisinés



Récompenses :

- Millésime 2014 : Médaille d'argent Concours Bettane et Dessauve 2015
- Millésime 2015 : 86/100 Gilbert & Gaillard



Le MOT DU VIGNERON :

«Ostrea vient du nom des grosses huitres fossilisées qui sont posées sur le sol des parcelles dont est issu cette cuvée.»



Languedoc Ostrea



- **The winegrower** : Lise Carbonne
- **Annual production** : btles
- **% Alc.** : 13.8 % /vol
- **Available in** : 75cl,
- **Grape Variety(ies)** : 45% Grenache 30% Roussanne, 20% marsanne, 5% Viognier
- **Type of soil** : clay chalky
- **Yield**: 30 hl/ha
- **Age of the vine**: 5-20 years
- **Harvest** : mechanical..

Grand Vin du Languedoc

Vinification:

fermentation in new barrels of Roussanne, Grenache and Viognier.

Maturing:

in barrels for Grenache and Roussanne, Viognier. The barrels are assembled in January in steel tanks and prepared for bottling



« Light gold dress. The nose opens on notes of vanilla and almonds, followed by a floral frame and plum .We found this beautiful aromatic expression on the entry of mouth, in a soft and sweet together. Pleasant bitter finish., in a soft and sweet set. Pleasant bitter finish.....»



Aging potential :
4 years

Culinary agreements:

To serve at 8-10° C
Good match with Scallops, pork, cooked fish



AWARDS :

- vintage 2014 : Concours Bettane et Dessauve 2015 (Silver medal)
- vintage 2015 : 86/100 Gilbert & Gaillard



Winemaker comments ::

« *Ostréa comes from big fossilised oysters which are found in the soils*»