



📄 *Note de dégustation et présentation du Domaine & des cuvées –*

Les Obrières – Laboratoire du Vivant au cœur du Languedoc

🏠 **Qui sommes-nous ?**

Le **Domaine Les Obrières** est un vignoble engagé situé entre Béziers et Pézenas, au cœur du **Languedoc** (Hérault, France). Porté par **Sara & Charles**, un duo passionné, ce domaine est la rencontre entre **artisanat, respect du vivant et expérimentation viticole**. Les Obrières signifie “ouvrier” en occitan — un hommage à la main et à l’exigence du travail manuel qui guident chaque étape de la vigne à la cave.

Installé sur des **terrasses villafranchiennes baignées de lumière méditerranéenne**, le domaine cultive environ **7-8 hectares de vignes en agriculture biologique** (certification Ecocert) avec des pratiques en conversion vers la **biodynamie**, favorisant la **biodiversité, l’agroécologie et des sols vivants**. Ici, pas de vinification standardisée : chaque fermentation se fait avec **levures indigènes, peu ou pas d’intrants**, pour produire des vins **authentiques, vivants, précis et gourmands**.

Le projet est **humain et durable**, mêlant savoir-faire traditionnel et innovations respectueuses de l’environnement, tout en explorant des **cépages méditerranéens anciens et atypiques**.

🍷 **Présentation des cuvées & accords mets/vins**

Mossa Nova – Rosé Pétillant Naturel (Vin de France)

Style : Rosé effervescent pétillant naturel, frais et festif.

Arômes & accords : Bonbon anglais, fraise écrasé, yaourt. Idéal pour **apéritifs, brunchs, desserts légers aux fruits rouges, chocolat ou tapas estivaux**.

Monello – Blanc Pétillant Naturel (Vin de France)

Style : Pétillant blanc fin et dynamique, aromatique délicate, vivacité marquée.

Arômes & accords : notes florales. Parfait pour **apéritifs, fruits de mer, plats asiatiques légers ou célébrations**.

Les Fringants – Vin Blanc (IGP PAYS D’OC)

Style : Vin blanc sec, vif et expressif, issu de Viognier, élevé sans filtration. Notes de pêche, abricot et poire. Idéal avec **poissons grillés, fruits de mer, salades fraîches ou fromages doux**.



Manhac – Vin Rosé (Vin de France)

Style : Rosé gourmand et fruité, frais et accessible, arômes de petits fruits rouges.

Arômes & accords : Fraise, framboise Parfait avec **tapas, grillades légères, salades estivales ou cuisine méditerranéenne.**

Cool y Coule – Vin Rouge (IGP PAYS D’OC)

Style : Rouge léger gouleyant aux tanins fondus, notes de fruits rouges, violette & rose. Accompagne **viandes rouges, gibiers légers, plats en sauce ou fromages affinés.**

La Pointe – Vin Rouge (Méthode nature – Carignan Centenaire)

Style : Rouge nature affirmé, intense et profond, sans sulfites ajoutés.

Arômes & accords : Cerise noire, prune, notes terreuses et épicées. S'accorde avec **plats de terroir, viandes braisées, fromages affinés ou plats épicés, en sauce.**

Amfora – Vin rouge (Carignan Centenaire – élevé 36 mois en amphores)

Style : Rouge intense, de caractère aux tanins fondus et soyeux.

Arômes & accords : Petits fruits noirs, légers épicées. S'accorde avec **plats de terroir, viandes braisées, fromages affinés ou plats épicés, en sauce.**

Conclusion

Les vins du domaine **Les Obrières** reflètent une philosophie viticole forte : **authenticité, respect de la nature et expression du terroir.** Chaque cuvée raconte une histoire différente, mais toutes partagent une signature claire : un vin **vivant, sincère et imprégné du Languedoc méditerranéen.**