



## Español

📄 Nota de cata y presentación del Domaine & de las cosechas –  
Les Obrières – Laboratorio de la Vida en el corazón del Languedoc

---

### 🏠 ¿Quiénes somos?

El Domaine Les Obrières es un viñedo comprometido situado entre Béziers y Pézenas, en el corazón del Languedoc (Hérault, Francia). Liderado por Sara & Charles, un dúo apasionado, este domaine es la fusión entre artesanía, respeto por la vida y experimentación vitivinícola. Les Obrières significa “obrero” en occitano, un homenaje a la mano y la exigencia del trabajo manual que guían cada etapa, de la vid a la bodega.

Situado en terrazas villafranchianas bañadas de luz mediterránea, el dominio cultiva alrededor de 7-8 hectáreas de viñedo en agricultura ecológica (certificación Ecocert), con prácticas en conversión a la biodinámica, favoreciendo la biodiversidad, la agroecología y suelos vivos. Aquí no hay vinificación estandarizada: cada fermentación se realiza con levaduras autóctonas, con pocos o ningún añadido, para producir vinos auténticos, vivos, precisos y sabrosos.

El proyecto es humano y sostenible, combinando saber hacer tradicional e innovaciones respetuosas con el medio ambiente, mientras se exploran variedades mediterráneas antiguas y atípicas.

---

### 🍷 Presentación de las cosechas & maridajes

#### **Mossa Nova – Rosé Espumoso Natural (Vino de Francia)**

Estilo: Rosé efervescente natural, fresco y festivo.

Aromas & maridajes: Caramelo inglés, fresa triturada, yogur. Ideal para aperitivos, brunches, postres ligeros de frutos rojos, chocolate o tapas veraniegas.

#### **Monello – Blanco Espumoso Natural (Vino de Francia)**

Estilo: Espumoso blanco fino y dinámico, aromática delicada, marcada vivacidad.

Aromas & maridajes: Notas florales. Perfecto para aperitivos, mariscos, platos asiáticos ligeros o celebraciones.

#### **Les Fringants – Vino Blanco (IGP PAYS D’OC)**

Estilo: Blanco seco, vivo y expresivo, de Viognier, criado sin filtrado. Notas de melocotón, albaricoque y pera. Ideal con pescados a la parrilla, mariscos, ensaladas frescas o quesos suaves.

#### **Manhac – Vino Rosé (Vino de Francia)**

Estilo: Rosé sabroso y afrutado, fresco y accesible, aromas de frutos rojos.

Aromas & maridajes: Fresa, frambuesa. Perfecto con tapas, parrilladas ligeras, ensaladas veraniegas o cocina mediterránea.



**Cool y Coule – Vino Tinto (IGP PAYS D’OC)**

Estilo: Tinto ligero y fluido, taninos suaves, notas de frutos rojos, violeta & rosa. Acompaña carnes rojas, caza ligera, guisos o quesos curados.

**La Pointe – Vino Tinto (Método natural – Carignan Centenario)**

Estilo: Tinto natural afirmado, intenso y profundo, sin sulfitos añadidos.

Aromas & maridajes: Cereza negra, ciruela, notas terrosas y especias. Marida con platos de terroir, carnes estofadas, quesos curados o platos especiados con salsa.

**Amfora – Vino Tinto (Carignan Centenario – 36 meses en ánforas)**

Estilo: Tinto intenso, con carácter, taninos fundidos y sedosos.

Aromas & maridajes: Frutos negros, especias ligeras. Combina con platos de terroir, carnes estofadas, quesos curados o platos especiados con salsa.

 **Conclusión**

Los vinos del Domaine Les Obrières reflejan una filosofía vitivinícola fuerte: autenticidad, respeto por la naturaleza y expresión del terruño. Cada cosecha cuenta una historia diferente, pero todas comparten una firma clara: un vino vivo, sincero e impregnado del Languedoc mediterráneo.