



IT Italien

Nota di degustazione e presentazione della Tenuta & delle cuvée – Les Obrières – Laboratorio del Vivente nel cuore del Languedoc

Chi siamo?

La Tenuta Les Obrières è un vigneto impegnato situato tra Béziers e Pézenas, nel cuore del Languedoc (Hérault, Francia). Guidato da Sara & Charles, una coppia appassionata, questo dominio è l'incontro tra artigianato, rispetto della vita e sperimentazione viticola. "Les Obrières" significa "operaio" in occitano — un omaggio alla mano e all'impegno del lavoro manuale che guida ogni fase, dalla vigna alla cantina.

Situata su terrazze villafranchiane illuminate dalla luce mediterranea, la tenuta coltiva circa 7-8 ettari di vigneti in agricoltura biologica (certificazione Ecocert), con pratiche in conversione alla biodinamica, promuovendo biodiversità, agroecologia e suoli vivi. Qui non esistono vinificazioni standardizzate: ogni fermentazione avviene con lieviti indigeni, con pochi o nessun intervento, per produrre vini autentici, vivi, precisi e golosi.

Il progetto è umano e sostenibile, combinando savoir-faire tradizionale e innovazioni rispettose dell'ambiente, esplorando vitigni mediterranei antichi e atipici.

Presentazione delle cuvée & abbinamenti cibo-vino

Mossa Nova – Rosé Frizzante Naturale (Vin de France)

Stile: Rosé frizzante naturale, fresco e festivo.

Aromi & abbinamenti: Caramella inglese, fragola schiacciata, yogurt. Ideale per aperitivi, brunch, dessert leggeri di frutti rossi, cioccolato o tapas estive.

Monello – Bianco Frizzante Naturale (Vin de France)

Stile: Bianco frizzante fine e dinamico, aromi delicati, vivacità marcata.

Aromi & abbinamenti: Note floreali. Perfetto per aperitivi, frutti di mare, piatti asiatici leggeri o celebrazioni.

Les Fringants – Vino Bianco (IGP PAYS D'OC)

Stile: Bianco secco, vivace ed espressivo, da Viognier, affinato senza filtrazione. Note di pesca, albicocca e pera. Ideale con pesce alla griglia, frutti di mare, insalate fresche o formaggi morbidi.

Manhac – Rosé (Vin de France)

Stile: Rosé goloso e fruttato, fresco e accessibile, aromi di piccoli frutti rossi.

Aromi & abbinamenti: Fragola, lampone. Perfetto con tapas, grigliate leggere, insalate estive o cucina mediterranea.



Cool y Coule – Rosso (IGP PAYS D’OC)

Stile: Rosso leggero e scorrevole, tannini morbidi, note di frutti rossi, violetta e rosa. Accompagna carni rosse, selvaggina leggera, piatti in umido o formaggi stagionati.

La Pointe – Rosso (Metodo naturale – Carignan Centenario)

Stile: Rosso naturale deciso, intenso e profondo, senza solfiti aggiunti.

Aromi & abbinamenti: Ciliegia nera, prugna, note terrose e speziate. Perfetto con piatti del territorio, carni brasate, formaggi stagionati o piatti speziati in umido.

Amfora – Rosso (Carignan Centenario – affinato 36 mesi in anfore)

Stile: Rosso intenso, di carattere, tannini morbidi e setosi.

Aromi & abbinamenti: Frutti neri, leggere spezie. Perfetto con piatti del territorio, carni brasate, formaggi stagionati o piatti speziati in umido.

Conclusione

I vini della tenuta Les Obrières riflettono una filosofia viticola forte: autenticità, rispetto della natura ed espressione del terroir. Ogni cuvée racconta una storia diversa, ma tutte condividono una firma chiara: un vino vivo, sincero e impegnato del Mediterraneo del Languedoc.