

**LA DUNE**  
IGP LANDES  
ROSÉ DE GASTRONOMIE



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



**PROFIL :**

LA DUNE est une invitation à venir se perdre sur les chemins des Landes pour découvrir les terres qui ont fait naître ce vin, autour du Château de Bachen, surplombant l'Adour, entre vignes et chênes centenaires. Havre de paix où sont ancrées les racines de la famille Guérard qui a su en faire le haut lieu de la viticulture landaise. Avec LA DUNE, le premier rosé premium de la façade atlantique, nous vous offrons une échappée belle sur le littoral, un moment de plaisir et de partage où le temps s'arrête... Ce rosé intense, complexe et raffiné vous plongera dans l'univers gastronomique du grand chef Michel Guérard.

**VITICULTURE :**

- Cépages : 65% Merlot – 35% Cabernet Franc
- Climat : dominées par les influences océaniques, les parcelles situées sur des coteaux à 200 mètres d'altitude bénéficient d'un ensoleillement optimal et d'une aération assurant un bon état sanitaire. Les chaleurs estivales se combinent idéalement avec la fraîcheur océanique.
- Terroir : les sols du Domaine de Bachen sont une association d'argile, de limons et de calcaire. L'argile apporte la matière nécessaire à ce rosé gastronomique, les limons en petite quantité apportent une pointe de légèreté et le socle calcaire de la vivacité.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :**

Les raisins sont vendangés à bonne maturité, l'objectif étant d'avoir de la matière tout en gardant de la vivacité et des arômes de fruits frais. Les Merlots, vendangés en premier, apportent de la couleur et du corps, tandis que les Cabernet Franc enrichissent l'aromatique de notes florales et soutiennent la matière du vin par leurs trames plus acide. Les raisins sont vendangés avec précision et rapidité pour préserver les arômes et limiter l'extraction des tanins des pellicules. Ils sont ensuite immédiatement éraflés avant d'être pressés avec une extrême délicatesse. Les premières heures de vinification de ce rosé sont les plus périlleuses et les plus déterminantes, c'est un vrai travail d'équilibriste ! La fermentation alcoolique est pilotée à froid pour préserver le potentiel aromatique. L'élevage se fait en cuve, sur lies fines, afin d'apporter gras, rondeur et complexité aromatique.

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :**

Robe saumon pâle. Nez complexe de petits fruits rouge mêlés à la douceur de l'abricot et à la complexité de la rose, relevé par une légère pointe citronnée. En bouche l'attaque douce laisse place à une explosion d'arômes soutenue par une belle structure à la fois chaleureuse et racée qui offre une finale persistante et complexe soutenue par une fraîcheur très océanique...

**CONSEILS DE SERVICE :**

- Température idéale : 9 °C
- Potentiel de garde : 12 mois
- Accords mets & vins : salade folle, terrine de campagne, soupe de tomate, ceviche de bar à la mangue, homard des pêcheurs de lune, confit byaldi...



EAN : 3760201500743  
Poids : 1,38 kg  
NOMACORC  
Dim : 300 x 85 ø mm



EAN : 23760201500747  
Dim : 295 x 195 x 310 mm



EUR (80 x 120 cm)  
5 couches x 16 cts = 80 cts  
Poids : 714 kg / Hauteur : 1,7 m

6 BT

Orientation bt : ↑  
Poids : 8,7 kg

VMF (100 x 120 cm)  
5 couches x 20 cts = 100 cts  
Poids : 900 kg / Hauteur : 1,7 m



EAN : 13760201500740  
Dim : 398 x 303 x 315 mm



EUR (80 x 120 cm)  
4 couches x 6 cts = 24 cts  
Poids : 431 kg / Hauteur : 1,4 m

12 BT

Orientation bt : ↑  
Poids : 17,1 kg

VMF (100 x 120 cm)  
5 couches x 9 cts = 45 cts  
Poids : 800 kg / Hauteur : 1,7 m