



Julien de l'Embisque

Harmonie Ô Rosé

Vin rosé de gastronomie finement boisé lui conférant des arômes gourmands et complexes.



CÔTES DU RHÔNE



Les raisins sont récoltés aux premières leurs afin de conserver leur fraîcheur.

Pressurage direct pour garder les premiers jus les plus fins et moins colorés.

Fermentation sans sulfites en cuve inox et élevage en barrique de 3 vins durant 6 mois.



Robe pêche.



Nez floral parsemé de notes caramélisées et vanillées.



Fruité et fraîche, elle développe des arômes toastés et de fruits confits avec une finale envoûtante.

Grenache
Syrah
Cinsault
Viognier



A déguster à 11°C avec :



Apéritif



Ratatouille en bohémienne



Melon



Gratin de potimaron



Fromage de brebis



Jambon Serrano



Homard et crustacés



Pour une dégustation et une consommation sans aléas, nos bouteilles sont bouchées en liège, garanties "sans goût de bouchon".
Découvrez l'ensemble de notre gamme :



Domaine Julien de l'Embisque, 1791 Route de l'Embisque, 84500 Bollène, FRANCE. Tel : +33 (0)9 74 98 16 51
E-mail : contact@juliendelembisque.fr - <https://juliendelembisque.fr>



Julien de l'Embisque

Harmonie Ô Rosé

A gourmet rosé wine, finely oaked to give it complex, gourmet aromas.



 **CÔTES DU RHÔNE**



The grapes are harvested at first light to preserve their freshness.

Direct pressing to retain the finest, less colorful first juices.

Fermented without sulfites in stainless steel tanks and aged in 3-wine barrels for 6 months.

Grenache
Syrah
Cinsault
Viognier



Peach color.



Floral nose with hints of caramel and vanilla.



Fruity and fresh, the palate develops toasty, candied fruit aromas with a bewitching finish.

To be enjoyed at 11°C with :



Aperitif



Bohemian Ratatouille



Melon



Pumpkin gratin



Sheep's cheese



Jambon Serrano



Lobster and shellfish



*Our corked bottles are guaranteed to be "cork taint-free", making them easy to drink and enjoy.
Discover our full range:*





Julien de l'Embisque

Harmonie Ô Rosé

Ein Feinschmecker-Rosé, der durch seine feine Ölung komplexe Feinschmecker-Aromen erhält.



CÔTES DU RHÔNE



Die Trauben werden bei Tagesanbruch geerntet, um ihre Frische zu bewahren.

Direktes Pressen, um die feinsten, weniger farbigen ersten Säfte zu erhalten.

Fermentiert ohne Sulfite in
In Edelstahltanks und 6 Monate
lang in 3 Weinfässern gereift.



Pfirsichfarben.



Blumige Nase mit
einem Hauch von
Karamell und Vanille.



Fruchtig und frisch, entwickelt
er am Gaumen Aromen von
gerösteten und kandierten
Früchten mit einem
bezaubernden Abgang.

Grenache

Syrah

Cinsault

Viognier



Zu genießen bei 11°C mit :



Aperitif



Böhmisches Ratatouille



Melone



Gratinierter Kürbis



Schafskäse



Jambon Serrano



Hummer und Schalentiere



Unsere Flaschen mit Korken sind garantiert "korkfrei", so dass sie leicht zu trinken und zu genießen sind.
Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment:





Julien de l'Embisque

Harmonie Ô Rosé

Een rosé voor fijnproevers, met fijne oaked om hem complexe, gastronomische aroma's te geven.



CÔTES DU RHÔNE



De druiven worden bij het eerste licht geogst om hun versheid te behouden.

Directe persing om de fijnste, minder kleurrijke eerste sappen te behouden.

Zonder sulfieten gefermenteerd in roestvrijstalen tanks en 6 maanden gerijpt in 3-wijn vaten.

Grenache

Syrah

Cinsault

Viognier



Perzikkleur.



Bloemige neus met hints van karamel en vanille.



Fruitig en fris, het gehemelte ontwikkelt aroma's van geroosterd, gekonfijt fruit met een betoverende afdronk.

Om van te genieten op 11°C met :



Aperitief



Boheemse ratatouille



Meloen



Gegratineerde pompoen



Schapekaas



Jambon Serrano



Kreeft en schelpdieren



Onze flessen met kurk zijn gegarandeerd "kurkvrij", waardoor ze gemakkelijk te drinken en te genieten zijn.
Ontdek ons volledige assortiment:

