L'OUBLIÉE

- VIN DE FRANCE



C'est dans les années 2000 que l'histoire de l'Oubliée prend racine, lorsque mes parents tombèrent sur un lopin de terre, cerné par la forêt et jouxtant plusieurs aires d'appellations prestigieuses bordelaises. Ils virent de suite le potentiel inexploité de ce biome doté d'une belle biodiversité et d'un sol riche.

Cet endroit laissé de côté était pourtant rempli de fraîcheur et offrait un terroir adapté aux futurs changements climatiques qui s'annonçaient : il allait écrire la genèse de vins fins, aux fruits éclatants.

Revenons à aujourd'hui. Comme une histoire ne s'écrit jamais sans rencontre, c'est accompagnés des inspirations sommelières passionnées d'Anthony Ollivier, notre Marchand de Soif, que nous avons pu rendre toute la superbe à l'Oubliée.

Parcellaire de 1,82 hectares, 100% merlot

9 000 bouteilles produites

« Couleur profonde. Nez intense sur les fruits rouges, des notes florales et méditerranéennes. La bouche souple aux tanins relativement fins offre une belle buvabilité dans sa jeunesse »

Audren Dubreuil
Paroles du Vigneron