

## Sélection Maison Fabre

### *Oh! By Omérade rouge*



**APPELLATION :** Vin de pays du Var  
Mise en bouteille à la propriété

**CÉPAGES :** Grenache, Syrah

**DEGRÉ :** 12,5 % Vol.

**VINIFICATION :**

Les vendanges sont effectuées début septembre, suivies d'une macération à froid pour les vins rosés.

Pressurage pneumatique doux et fermentation à basse température afin de préserver le maximum d'arômes et la qualité de chaque cépage.

**HISTOIRE :**

Première cuvée de notre gamme, Oh! By Omérade a été créée comme une exclamation de bonheur. Le nom, l'esthétique de l'étiquette et la vinification, tout a été pensé pour créer une cuvée fraîche et dans l'air du temps.

**DÉGUSTATION :**

Facile à boire, marqué par les fruits rouges et une pointe d'épice, ce vin rouge est le "rouge plaisir" par excellence.

**PRÉSENTATION :**

Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise Élégance.

Bouteille 75 cl : palette de 750 bouteilles - 125 cartons de 6 bouteilles.

Bouteille 50 cl : palette de 864 bouteilles - 72 cartons de 12 bouteilles.