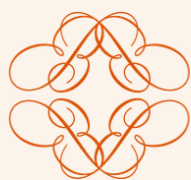


# Oh my Baie



**COULEUR:** blanc

**MILLÉSIME:** 2024

**CÉPAGES:** chardonnay, sauvignon blanc & rolle

**PROVENANCE:** Étang de Thau, Mèze (Languedoc)

**DÉSALCOOLISATION:** distillation à très basse température

**INGRÉDIENTS:** vin désalcoolisé, moût concentré rectifié de raisin biologique, arômes naturels, conservateur: E242

**VOLUME:** 750 ml (25.4 fl oz)

**BOUCHON:** Vinolok - verre

**NOTES:** Les arômes de fruits blancs et d'agrumes s'entrelacent à de délicates notes herbacées et florales, comme le jasmin et la fleur d'acacia, avec une subtile pointe d'amande. Une bouche raffinée et équilibrée qui relève de la fraîcheur, de la minéralité et une belle vivacité.

**ACCORDS:** huîtres, langoustes grillées au safran et au beurre citronné, carpaccio de daurade, poulet rôti à la méditerranéenne, fromage de chèvre, tarte aux pommes.

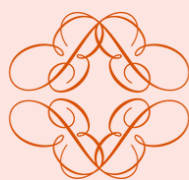
**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** 8-10°C

0.0%  
ALCOOL

FAIBLE  
EN SUCRE  
(1.5g/100ml)

PRODUIT  
DE FRANCE

# Oh my Baie



**COULEUR:** rosé

**MILLÉSIME:** 2024

**CÉPAGES:** syrah, grenache, marselan et merlot

**PROVENANCE:** Aix-en-Provence

**DÉSALCOOLISATION:** distillation à très basse température

**INGRÉDIENTS:** vin biologique désalcoolisé, moût concentré rectifié de raisin biologique, arômes naturels, conservateur: E242

**VOLUME:** 750 ml (25.4 fl oz)

**BOUCHON:** Vinolok - verre

**NOTES:** Arômes de baies sauvages, notes délicates de litchi et de pomelo associées à de subtiles notes florales. Une bouche raffinée et équilibrée, avec une finale longue, vive et rafraîchissante.

**ACCORDS:** olives méditerranéennes, salade grecque, ceviche de daurade, tagliatelles primavera, paella aux fruits de mer, tarte aux figues, sorbet au citron et au romarin.

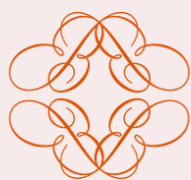
**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** 10°C

0.0%  
ALCOOL

FAIBLE  
EN SUCRE  
(2g/100ml)

PRODUIT  
DE FRANCE

# Oh my Baie



**COULEUR:** rouge

**MILLÉSIME:** 2025

**CÉPAGES:** syrah, merlot & marselan

**PROVENANCE:** Aix-en-Provence

**DÉSALCOOLISATION:** distillation à très basse température

**INGRÉDIENTS:** vin biologique désalcoolisé, moût concentré rectifié de raisin biologique, arômes naturels, glycérine, conservateur: E242

**VOLUME:** 750 ml (25.4 fl oz)

**BOUCHON:** Vinolok - verre

**NOTES:** un nez intense et gourmand, dominé par des arômes de fruits noirs, notamment la cerise noire, délicatement mêlés à de subtiles notes de garrigue méditerranéenne. Une bouche raffinée, souple et charnue, offrant un bel équilibre et une longue finale harmonieuse.

**ACCORDS:** tapenade d'olive verte, pipérade aux poivrons, salade d'auberignes, pissaladière, ratatouille, daube provençale, moussaka, fleurs de courgette farcies à la viande.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** 14-16°C



0.0%  
ALCOOL

FAIBLE  
EN SUCRE  
(1.5g/100ml)

PRODUIT  
DE FRANCE