

DÉlic'YeUSES

2018



DOMAINE

Les Yeuses

Cépages :
Grenache

Récolte :
2^{ème} semaine de Septembre

Vinification :

- Egrappage
- Pressurage pneumatique
- Sélection des premiers jus
- Débourbage
- Fermentation autour de 15°C
- Remontages des lies fines

Élevage :
Assemblage puis 6 mois en cuve



Appellation :
Pays d'Oc IGP

Terroir :
Les 70 hectares de vignes situés entre le littoral et la garrigue Méditerranéenne possèdent un sol argilo-calcaire. La parcelle dont est issue ce vin se situe sur un terroir plutôt sablonneux.

Service :
à consommer à 8°C.

Conservation :
Un vin à déguster dès aujourd'hui et dans de bonnes conditions 2 ou 3 ans.

Conditionnement :
75 cl – Bouchon ou Capsule à Vis
Magnum - Bouchon

Commentaires de dégustation

Robe :
Cette robe pâle cache un vin d'une grande intensité

Nez :
son nez est à la fois fruité, gourmand et minéral

Bouche :
La bouche est vive, onctueuse et généreuse.

Accords gourmands :
Ce vin sera le compagnon idéal de vos soirées estivales...

Vins sur Yeuses SAS – Famille Dardé, Vignerons en Famille

Rte de Marseillan – 34140 Mèze – Tél : 04 67 43 80 20 Fax : 04 67 43 59 32

vins@lesyeuses.fr - www.lesyeuses.fr

SAS au capital de 10 000€ - Siret 824 987 374 R.C.S. Montpellier - Code NAF 4634 Z – TVA FR53824987374