

# DÉlic'YeUSES

## 2018

**Cépages :**

Syrah, Merlot et Cabernet Franc

**Récolte :**

3<sup>ème</sup> semaine de septembre

**Vinification :**

- Egrappage
- Assemblage à l'encuvage
- Fermentation autour de 20°C
- Remontages journaliers
- Coulage dès la fin des sucres
- Fermentation Malolactique

**Élevage :**

9 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.

Les parcelles de Syrah et de Merlot sont situées sur des sols plutôt argileux. La parcelle de Cabernet Franc est sur des terres d'origine alluvionnaire.

**Service :**

à consommer à 15°C/49°F.

**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

## Commentaires de dégustation

**Robe :**

Rouge grenat, lumineuses et intense.

**Nez :**

Evoquant un mélange de petits fruits rouges et de bonbons.

**Bouche :**

Un bel équilibre se dégage la fraîcheur et la sucrosité : une belle gourmandise.

**Accords gourmands :**

Ce vin s'accorde avec les grillades, la cuisine d'été mais également avec des plats orientaux. C'est le compagnon idéal des repas conviviaux.

**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