

Grenache Les Fruits Mûrs 2017



Les Yeuses

Cépages :

100 % Grenache

Récolte :

4^{ème} semaine de Septembre

Vinification :

- Egrappage
- macération de 20 jours avec contrôles de températures
- remontages fréquents
- Fermentation Malolectique
- soutirage des premières lies.

Élevage :

Pour 90 % : sur lies fines en cuve

Pour 10 % : sur lies fines en fût de chêne pendant 9 mois.

3 mois supplémentaires en cuve après assemblage.

**Appellation :**

Pays d'Oc IGP

Terroir :

Les 80 hectares de vignes situées entre le littoral et la garrigue Méditerranéenne possèdent un sol argilo-calcaire.

La parcelle de Grenache est située à l'aplomb de l'étang de Thau et des mas conchylicole.

Service :

A consommer à 18°C/64°F

Conservation :

Un vin qui peut être dégusté dès aujourd'hui ou jusqu'à 5 ans de garde dans de bonnes conditions.

Conditionnement :

75 cl – Bouchon

Commentaires de dégustation

Robe :

Grenat, lumineuse

Nez :

Puissant marqué par une complexité de fruits rouge très murs, avec une fine sensation de framboise et de menthe fraîche.

Bouche :

Des tanins aux grains fins assurent une harmonie gourmande.

Accords gourmands :

Ce vin accompagnera des côtelettes d'agneau, vos plats salés-sucrés ou encore un gâteau au chocolat.

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