

L'allée d'Oliviers 2017



DOMAINE

Les Yeuses

Cépages :

Cabernet Franc - Merlot

Récolte :

1^{ère} semaine d'Octobre et 3^{ème} semaine de Septembre

Vinification par cépage:

- Egrappage
- Macération de 20 jours avec contrôles de températures
- Remontages fréquents
- Fermentation Malolactique
- Soutirage des premières lies.

Élevage :

Assemblage après vendanges des meilleures cuvées de Cabernet Franc et de Merlot

Pour 70 % :

Elevage pendant 15 mois en cuve sur lie fine

Pour 30 % :

Elevage pendant 15 mois en fût de chêne sur lie fine

3 mois supplémentaires après assemblage.



Appellation :

Pays d'Oc IGP

Terroir :

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

Les raisins de Cabernet Franc proviennent de la plus ancienne parcelle de ce cépage.

La Parcelle de Merlot se situe sur la partie la plus élevée du Domaine qui domine l'Allée d'Oliviers qui mène à la cave.

Service :

à consommer à 18°C.

Conservation :

Un vin qui peut être dégusté dès aujourd'hui ou après un temps de garde de 8 ans.

Conditionnement :

75 cl - Bouchon

Commentaires de dégustation

Robe :

Grenat lumineuse

Nez :

Généreux au nez, cette cuvée offre un grand fruit et d'élégantes notes épicées de paprika et de menthol.

Bouche :

La bouche est chaleureuse, douce avec des tannins ronds et mûrs, de la longueur et une belle fraîcheur en finale.

Accords gourmands :

L'Allée d'Oliviers s'accorde avec une belle pièce de bœuf, un magret de canard fondant, un plateau de fromages.

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