

Ô d'Yeuses

2017



DOMAINE

Les Yeuses

Cépages :

Viognier - Chardonnay

Récolte :

1^{ère} semaine de Septembre

Vinification :

- Egrappage
- Pressurage pneumatique
- Débourbage
- Fermentation à température contrôlée de 15°C.
- Pour partie :
 - Entonnage en fût neuf ou de 1 à 2 vins.
- Remontage des lies fines.

Élevage :

Assemblage après vendanges.

Pour partie :

Elevage pendant 7 mois en cuve sur lie fine

Pour le solde :

Elevage pendant 7 mois en fût de chêne sur lie fine

Correction de l'assemblage avant mise



Appellation :

Pays d'Oc IGP

Terroir :

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

La parcelle de Viognier se situe sur un semi-coteau. Les raisins de Chardonnay proviennent de la plus ancienne parcelle de ce cépage.

Service :

à consommer à 18°C.

Conservation :

Un vin qui peut être dégusté dès aujourd'hui ou après un temps de garde de 3 ans.

Conditionnement :

75 cl - Bouchon

Commentaires de dégustation

Robe :

Dorée.

Nez :

Le nez élégant dévoile des arômes minéraux et fruités délicatement relevé par des notes boisées.

Bouche :

L'attaque est fraîche, la suite est ample avec une structure aérienne.

Accords gourmands : Ô d'Yeuses se s'accorde avec une bourride de lotte ou un tajine de poisson au citron. à consommer à 8°C.

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