

Ô d'Yeuses

2018



DOMAINE

Les Yeuses

Cépages :

Syrah – Grenache – Cinsault

Récolte :

2^{ème} et 3^{ème} semaines 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.

Elevage pendant 4 mois en cuve sur lie fine

Correction de l'assemblage avant mise

**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 de Grenache se situe sur un semi-coteau. Les raisins de Syrah et de Cinsault proviennent des belles parcelles de ces cépages.

Service :

à consommer à 8°C.

Conservation :

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

Conditionnement :

Bouchon en verre

75 cl

Commentaires de dégustation

Robe :

Belle robe lumineuse bleuté qui tend vers la pêche

Nez :

Le nez élégant complexe est séduisant même des parfums d'agrumes et de pêche mure.

Bouche :

Fraîcheur et rondeur se conjuguent pour donner de l'équilibre et de la longueur à l'ensemble.

Accords gourmands : Ô d'Yeuses se s'accorde avec une carpaccio de noix de St Jacques ou accompagnera vos soirées apéritives.

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