

Rosé  
Muscaté

2018



DOMAINE

Les Yeuses



**Cépages :**

100 % Muscat de Hambourg

**Récolte :**

2<sup>ème</sup> semaine de septembre

**Vinification :**

- Egrappage
- Pressurage pneumatique
- Débourage
- Fermentation à température contrôlée de 15°C.
- Remontage des lies fines

**Élevage :**

6 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.

La parcelle de Muscat d'Hambourg du Domaine Les Yeuses est située à flanc de coteaux, avec un sol argilo-calcaire.

**Service :**

à consommer à 8°C/46°F.

**Conservation :**

Un vin à déguster dès aujourd'hui et dans de bonnes conditions 2 ou 3 ans.

**Conditionnement :**

37,5 cl et 75 cl - bouchon

## Commentaires de dégustation

**Robe :**

Rose tendre, légèrement orangé.

**Nez :**

Nez fin, délicat, floral qui rappelle la rose.

**Bouche :**

La sensation de raisin dans la bouche est très nette, beaucoup de fruit. Le goût du muscat marqué à l'attaque se poursuit sur une note de réglisse en finale.

**Accords gourmands :**

Compagnon original de charcuterie, poisson, fromage doux ou en apéritif.

**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