

Viognier

2018



DOMAINE

Les Yeuses

Cépages :

100 % Viognier

Récolte :

3ème semaine de septembre

Vinification :

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

Élevage :

Pour 95 % 6 mois en cuve et pour 5 % 6 mois en fût de chêne

**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 du Domaine Les Yeuses sont situées à flanc de coteaux, avec un sol sableux.

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 :

75 cl – Bouchon

Commentaires de dégustation

Robe :

Robe à reflets jaune pâle.

Nez :

Nez puissant, Ecorce de citrons confits.

Bouche :

Bouche ronde et ample, on retrouve des arômes de violette, de fruits exotiques et d'abricots secs.

Accords gourmands :

Il accompagnera un gratin de légumes et une viande blanche.

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