

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE LES YEUSES

Ô d'Yeuses

Couleur : Rouge

Cépages : Marselan 80%, Cabernet franc 20%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 11€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Égrappage, macération de 20 jours avec contrôles de températures, remontages fréquents, fermentation malolactique et soutirage des premières lies. Assemblage après vendanges. Pour 60% : élevage pendant 15 mois en cuve sur lie fine. Pour 40% : élevage pendant 15 mois en fût de chêne sur lie fine 3 mois supplémentaires après assemblage.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 15 000

Élevage : Barrique, cuve inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge intense.

Nez : Puissant, truffe, fruits rouges, mentholé.

Bouche : Attaque fraîche, tanins souples.

SERVICE

Température : 15°C

Accords mets et vins : Viandes rouges, plats méditerranéens.

Conditionnements : 75 cl / 150 cl



DOMAINE LES YEUSES - 51 route de Marseillan RD - 34140 MÈZE
+33 (0)4 67 43 80 20 - contact@lesyeuses.fr - www.lesyeuses.fr