

DOMAINE LES YEUSES

Cuvée "Ô d'Yeuses"



Couleur : Rouge
Cépage(s) : 90% Marselan, 10% Cabernet Franc
Millésime : 2016
Prix public indicatif : 9,40€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire
Vinification : Vinification séparée, Vendanges mécaniques, égrappages, encuvage, fermentation à température contrôlée, délestages puis remontages, macération de 15 à 21 jours, décuvage, séparation des vins de presses, pré-assemblage, élevage sur lies fines en barriques et en cuves pendant 12 mois.
Rendement : 60hl/ha
Nombre de bouteilles : 17 000
Élevage : 18 mois - Barrique, Inox
Certification bio : Non
Méthode de Culture : Traditionnelle
Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge intense.
Nez : Le nez puissant est marqué par la truffe, les fruits rouges et des notes mentholées.
Bouche : L'attaque est fraîche, la suite est concentrée avec des tanins souples.

LE SERVICE

Température : 18 °C
Accords mets et vins : Ô d'Yeuses s'accorde avec des belles pièces de viandes rouges, des plats méditerranéens ...
Conditionnement : 75 cl, 150 cl

DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018

Coup de Cœur au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2018

