

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## DOMAINE LES YEUSES

### Ô d'Yeuses

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** Viognier 70%, Chardonnay 30%

**Millésime :** 2022

**Prix public indicatif au caveau :** 10,60€ TTC

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Égrappage, pressurage pneumatique, débouillage, fermentation à température contrôlée de 15°C. Entonnage en fût neuf, remontage des lies fines.

**Rendement :** 60 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 5 000

**Élevage :** Barrique, Inox, béton

**Méthode de culture :** HVE

**Degré alcoolique :** 13%

#### DÉGUSTATION

**Robe :** Dorée.

**Nez :** Élégant, arômes minéraux et fruités, notes boisées.

**Bouche :** Attaque fraîche, ample avec une structure aérienne.

#### SERVICE

**Température :** 10°C

**Accords mets et vins :** Bourride de lotte ou tajine de poisson au citron.

**Conditionnement :** 75 cl



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