

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE LES YEUSES

La Gazelle

Couleur : Rosé

Cépages : Syrah 70%, Grenache 30%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 5,70€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Égrappage, pressurage pneumatique, débourbage, fermentation à température contrôlée de 15°C et remontage des lies fines.

Rendement : 90 hl/ha

Nombre de bouteilles : 15 000

Élevage : Béton, Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Rose pivoine.

Nez : Puissant de fruits frais et de bonbons anglais.

Bouche : Fraîche, ample et persistante.

SERVICE

Température : 8°C

Accords mets et vins : Charcuterie, cuisine d'été, crustacé de Clermont.

Conditionnements : 75 cl / 100 cl



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