

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE LES YEUSES

L'allée d'Oliviers

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet franc 70%, Merlot 30%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 9,70€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Égrappage, macération de 20 jours avec contrôle de températures, remontages fréquents, fermentation malolactique, soutirage des premières lies.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 10 000

Élevage : Fibre de verre, Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Grenat lumineuse.

Nez : Fruité et élégant, notes épicées de paprika et de menthol.

Bouche : Chaleureuse, douce, tanins ronds et mûrs, belle fraîcheur en finale.

SERVICE

Température : 15°C

Accords mets et vins : Belle pièce de bœuf, magret de canard fondant, plateau de fromages.

Conditionnements : 75 cl / 150 cl



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