

Sauvignon 2018



DOMAINE

Les Yeuses

Cépages :
100 % Sauvignon

Récolte :
1^{ère} semaine de septembre

Vinification :

- Egrappage
- Pressurage pneumatique
- Débourage
- Fermentation à température contrôlée de 15°C.
- Remontage des lies fines

Élevage :
6 mois en cuve



Appellation :
Pays d'Oc IGP

Terroir :
Les 80 hectares de vignes situés entre le littoral et la garrigue Méditerranéenne possèdent un sol argilo-calcaire. Les parcelles de Sauvignon du Domaine Les Yeuses sont situées à flanc de coteaux, avec un sol sableux.

Service :
à consommer à 8°C/46°F.

Conservation :
Un vin à déguster dès aujourd'hui et dans de bonnes conditions 2 ou 3 ans.

Conditionnement :
75 cl – Bouchon ou Capsule à Vis

Commentaires de dégustation

Robe :
Pâle, à reflets verts.

Nez :
Élégant, frais et mentholé, aux notes de fleurs de genêt et buis.

Bouche :
Bien équilibré. Attaque franche aux arômes persistants, il rappelle les fruits à chair blanche (« pêche de vigne »)

Accords gourmands :
Ce vin s'accorde très bien avec les coquillages ou avec de la boudoir au poivre vert.

Vins sur Yeuses SAS – Famille Dardé, Vignerons en Famille

Rte de Marseillan – 34140 Mèze – Tél : 04 67 43 80 20 Fax : 04 67 43 59 32

vins@lesyeuses.fr - www.lesyeuses.fr

SAS au capital de 10 000€ - Siret 824 987 374 R.C.S. Montpellier - Code NAF 4634 Z – TVA FR53824987374