

# Vermentino 2018



DOMAINE

Les Yeuses

**Cépages :**

100 % Vermentino

**Récolte :**

3ème 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 Vermentino 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 :**

Belle robe lumineuse.

**Nez :**

Fruits exotiques et agrumes

**Bouche :**

La fraîcheur du citron se retrouve très rapidement, vif avec une note d'acidité. Des arômes de pamplemousse en fin de bouche donnent à ce vin un bon équilibre

**Accords gourmands :**

Il accompagnera parfaitement les coquillages du bassin de Thau et les poissons grillés.

**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