

# CHARDONNAY

## Blanc

### DOMAINE LES YEUSES

- Certification : HVE 3
- Appellation : IGP Pays d'Oc
- Terroir : Sol sablonneux
- Cépage : Chardonnay (100%)



**Vinification** : Les raisins sont récoltés à maturité élevée afin de préserver les arômes typiques du Chardonnay. Après un pressurage pneumatique et un débourage à froid, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 15°C. Le vin est ensuite élevé en cuve pendant 6 mois et préparé pour la dégustation. la mise en bouteille.

**Notes de Dégustation** : Robe brillante aux reflets dorés, arômes puissants de fruits à chair blanche, de pêche, de miel et de noisette ; en bouche, notes de beurre et de fruits exotiques. Vin rond et onctueux, mais avec une belle fraîcheur grâce au terroir particulier du vignoble.

**Accords Mets & Vins** : Parfait avec les poissons, les viandes blanches, même en sauce, et les fromages comme le Comté ou le Gruyère, mais aussi merveilleux à l'apéritif. Servir autour de 10 et 12°C.



2023



2026



2026



2023



2025

# CHARDONNAY

White

## DOMAINE LES YEUSES

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP Pays d'Oc
- **Terroir** : Sandy soil
- **Varietal** : Chardonnay (100%)



**Vinification** : Grapes are harvested at a high maturity in order to maintain the typical Chardonnay aromas. After pneumatic pressing and cold settling, fermentation takes place under a controlled temperature at 15°C. The wine is then aged in tanks during 6 month and prepared for bottling.

**Tasting Notes** : Brilliant robe with golden highlights, powerful aromas of white-fleshed fruit, peach, honey and hazelnut; on the palate, notes of butter and exotic fruit. Round and unctuous, but with a nice freshness thanks to the particular terroir of the vineyard.

**Food & Wine Pairing** : Perfect with fish, white meat, even in a sauce, and with cheese such as Comté or Gruyère, but also wonderful as an aperitif. Serve at between 10 and 12°C.



2026



2026



2023



2023



2025