

# DÉLICIEUSE

## Rouge

### DOMAINE LES YEUSES

- Certification : HVE 3
- Appellation : Côte de Thau
- Terroir : Argilo-Calcaire
- Cépage : Syrah - Merlot - Cabernet Franc



**Vinification** : L'égrappage et l'assemblage sont réalisés à l'encuvage. Fermentation sous température contrôlée à 20°C et remontages fréquents. Après la fermentation alcoolique, un soutirage est réalisé pour conserver la structure harmonieuse du vin. Vieillesse en cuve pendant 8 mois après la fermentation malolactique.

**Notes de Dégustation** : Vin rouge grenat, intense et brillant. Le nez révèle des arômes de fruits rouges, de sucre et de réglisse. La bouche est très ronde.

**Accords Mets & Vins** : Merveilleux avec la cuisine conviviale comme les barbecues, les menus d'été et la cuisine orientale. Servir autour de 15°C.



# DÉLICIEUSE

Red

## DOMAINE LES YEUSES

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** Côte de Thau
- **Terroir :** Clay and Limestone
- **Varietal :** Syrah - Merlot - Cabernet Franc



**Vinification :** Destemming and Blending are realized at vatting. Fermentation under controlled temperature at 20°C and frequent pumping. After the alcoholic fermentation, a racking is realized to keep the smooth structure of the wine. Ageing in tank for 8 months after malo-lactic fermentation.

**Tasting Notes :** Red garnet, intense and brilliant wine. The nose reveals red fruit, sweet and liquorice. Very round wine on the palate.

**Food & Wine Pairing :** Wonderful with convivial cooking such as barbecues, summer menus and eastern cooking. Serve at between 15°C.



2023