

L'ALLEE D'OLIVIERS

Rouge

DOMAINE LES YEUSES

- Certification : HVE 3
- Appellation : IGP - Pays d'Oc
- Terroir : Argilo calcaire
- Cépage : Cabernet Franc - Merlot



Vinification : L'égrappage et l'assemblage sont réalisés à la cuvaison, 20 jours de macération sous température contrôlée et des remontages réguliers. 30% du vin est élevé en fûts de chêne neufs pendant 15 mois, 70% en cuve sur lies fines. Une fois l'assemblage final terminé, le vin est à nouveau élevé pendant 3 mois en cuve avant d'être mis en bouteille.

Notes de Dégustation : L'Allée d'Oliviers est un vin charmeur à la robe profonde. Les arômes sont à dominante de fruits noirs, cassis, myrtille mais aussi pétale de rose et notes mentholées. La bouche est ronde et ample, légèrement épicée, avec des tanins souples.

Accords Mets & Vins : Filet de bœuf, côte de bœuf, viande en sauce, fromage. Servir autour de 18°C.



L'ALLEE D'OLIVIERS

Red

DOMAINE LES YEUSES

- Certification : HVE 3
- Appellation : IGP - Pays d'Oc
- Terroir : Clay and Limestone
- Varietal : Cabernet Franc - Merlot



Vinification : Destemming and blending are realized at vating, 20 days maceration under controlled temperature and regular pumping-overs. 30% of the wine is aged in new oak barrels during 15 months, 70% in tank on fine mies. Once the final blend is finished, the wine is aged again during 3 months in tank before bottling.

Tasting Notes : L'Allée d'Oliviers is a charming wine with a deep robe. Aromas are mainly black fruit, blackcurrant, blueberry but also rose petal and minty notes. Round and full wine in the mouth, slightly spicy and with smooth tannins.

Food & Wine Pairing : Beef fillet, prime rib of beef, meat in a sauce, cheese. Serve at around 18 °C.

