

LA GAZELLE

Rose

DOMAINE LES YEUSES

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** IGP - Pays d'Oc
- **Terroir :** Argilo calcaire
- **Cépage :** Syrah - Grenache



Vinification : Les cépages sont vendangés séparément. La vinification démarre par macération pelliculaire et un pressurage pneumatique. Les moûts sont débourbés à froid avant fermentation. Celle-ci se déroule sous contrôle des températures aux environs de 15°C. Les cépages sont assemblés et placés en cuve, pour être élevés pendant 3 mois.

Notes de Dégustation : Belle couleur rose soutenue ; nez puissant ; arômes prononcés de fruits frais, fraise et fraise des bois, de pain grillé et notes de bonbon.

Accords Mets & Vins : Il se marie parfaitement avec de la charcuterie et des plats estivaux. Idéal pour vos pique nique et barbecue. Servir autour de 8°C.



LA GAZELLE

Rose

DOMAINE LES YEUSES

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Pays d'Oc
- **Terroir** : Calcaire clay
- **Varietal** : Syrah - Grenache



Vinification : The grape varieties are harvested separately. Vinification begins with skin maceration and pneumatic pressing. The must is cold settled before fermentation. Fermentation takes place at a controlled temperature of around 15°C. The grape varieties are blended and placed in vats to mature for 3 months.

Tasting Notes : Attractive deep pink colour; powerful nose; pronounced aromas of fresh fruit, strawberries and wild strawberries, toast and candy notes.

Food & Wine Pairing : It goes perfectly with cold meats and summer dishes. Ideal for picnics and barbecues. Serve at around 8°C.

