

O D'YEUSES

Rouge

DOMAINE LES YEUSES

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



Vinification : L'égrappage et l'assemblage sont réalisés pendant la cuvaison. 20 jours de macération sous température contrôlée et des remontages réguliers. 40% du vin est élevé en fûts de chêne neufs pendant 15 mois, 60% en cuve. 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 : Ô d'Yeuses 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. En bouche, le vin est rond et ample, légèrement épicé, avec des tanins souples.

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



O D'YEUSES

Red

DOMAINE LES YEUSES

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



Vinification : Destemming and blending are realized at vatting, 20 days maceration under controlled temperature and regular pumping-overs. 40% of the wine is aged in new oak barrels during 15 months, 60% in tank. Once the final blend is finished, the wine is aged again during 3 months in tank before bottling.

Tasting Notes : Ô d'Yeuses 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.



2026



2026



2026



2025



2024



2019