

O D'YEUSES

Rose

DOMAINE LES YEUSES

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



Vinification : Sélection de vin de tirage libre. Eraflage et macération pelliculaire pendant 10 heures, suivie d'un débourbage à froid et d'une fermentation à température contrôlée à 15°C.

Notes de Dégustation : Belle robe Rose très claire qui tend vers la pêche. Le nez est complexe et élégant avec des arômes séduisants d'agrumes et de pêche. La fraîcheur et la rondeur se combinent pour donner de l'équilibre et de la longueur au vin.

Accords Mets & Vins : Un vin parfait pour l'apéritif ou un carpaccio de coquilles Saint-Jacques. Servir autour de 8°C.



2026



PAYS D'OC

2025



2019



2018

O D'YEUSES

Rose

DOMAINE LES YEUSES

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



Vinification : Selection of free-run juice. Destemming and skin maceration for 10 hours, followed by cold settling and fermentation at room temperature controlled at 15°C.

Tasting Notes : A lovely, very pale pink colour tending towards peach. The nose is complex and elegant, with seductive citrus and peach aromas. Freshness and roundness combine to give balance and length to the wine.

Food & Wine Pairing : A perfect wine for an aperitif or scallop carpaccio. Serve at around 8°C.



2026



2025



2019



2018