

# O D'YEUSES

## Blanc

### DOMAINE LES YEUSES

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



**Vinification :** Les raisins sont récoltés à maturité optimale. Après un pressurage pneumatique et un débourbage à froid, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 15°C. Le vin est ensuite élevé en cuve pendant 6 mois sur lies. L'assemblage a lieu juste avant la mise en bouteille. Dans cette cuvée, 30% du Viognier est élevé en fûts de chêne.

**Notes de Dégustation :** Belle couleur jaune pâle. Au nez, de subtiles notes de fruits à chair blanche, poire, pomme, mirabelle, ainsi que des notes florales de jasmin et des notes beurrées. En bouche, on retrouve les mêmes arômes, avec une attaque ronde et ample et une finale fraîche et minérale.

**Accords Mets & Vins :** Plats de poisson, poissons et fruits de mer grillés, sushis. Servir autour de 12°C.



# O D'YEUSES

White

## DOMAINE LES YEUSES

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** IGP - Pays d'Oc
- **Terroir :** Clay and Limestone
- **Varietal :** Chardonnay - Viognier



**Vinification :** Grapes are harvested at optimal maturity. After pneumatic pressing and cold settling, fermentation takes place under a controlled temperature at 15°C. The wine is then aged in tanks for 6 months on the lees. The blending takes place just before the bottling. In this cuvée, 30% of the Viognier is aged in oak barrels.

**Tasting Notes :** Beautiful pale yellow color. On the nose, subtle notes of white-fleshed fruits, pear, apple, Mirabelle plums, as well as floral notes of jasmine and buttery hints. As soft as powdered sugar. Consistent on the palate with the same aromatics, with a round and full attack and a fresh and mineral finish.

**Food & Wine Pairing :** Fish dishes, grilled fish and seafood, sushi. Serve at around 12°C.

