

SAUVIGNON

Blanc

DOMAINE LES YEUSES

- Certification : HVE 3
- Appellation : IGP - Pays d'Oc
- Terroir : Sol sablonneux
- Cépage : Sauvignon Blanc



Vinification : Les raisins sont récoltés à une maturité optimale afin de conserver la typicité du Sauvignon. Après un pressurage pneumatique et un débouillage à froid, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 15°C. Le vin est ensuite élevé en cuve pendant 6 mois et préparé pour la mise en bouteille.

Notes de Dégustation : Robe pâle aux reflets verts ; nez élégant, frais et mentholé avec des notes de fleurs de genêt et de buis. Vin frais et long en bouche avec des notes de fruits à chair blanche, comme la pêche.

Accords Mets & Vins : Coquillages, poissons grillés et sushis. Servir autour de 10°C.



SAUVIGNON

White

DOMAINE LES YEUSES

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** IGP - Pays d'Oc
- **Terroir :** Sandy Soil
- **Varietal :** Sauvignon Blanc



Vinification : Grapes are harvested at a optimal maturity in order to maintain the typical Sauvignon. After pneumatic pressing and cold settling, fermentation takes place under a controlled temperature at 15°C. The wine is then aged in tanks during 6 month and prepared for bottling.

Tasting Notes : Pale robe with green tints; elegant, fresh and minty nose with notes of broom flowers and box tree flowers. Fresh and long wine in the mouth with notes of white flesh fruit, such as peach.

Food & Wine Pairing : Shellfish, grilled fish and sushi. Serve at around 10°C.



2025