

VERMENTINO

Blanc

DOMAINE LES YEUSES

- Certification : HVE 3
- Appellation : IGP - Pays d'Oc
- Terroir : Sol sablonneux
- Cépage : Vermentino (100%)



Vinification : Les raisins sont récoltés à haute maturité. Après un pressurage pneumatique et un débourbage à froid, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 17°C. Le vin est ensuite élevé en cuve pendant 6 mois avant d'être mis en bouteille.

Notes de Dégustation : Robe brillante, nez fruité de fruits exotiques et d'agrumes ; fraîcheur de citron en bouche, vin vif et équilibré avec une finale de pamplemousse.

Accords Mets & Vins : Partenaire idéal pour les fruits de mer et les crustacés, le poisson et les salades. Servir à une température d'environ 10°C.



VERMENTINO

White

DOMAINE LES YEUSES

- Certification : HVE 3
- Appellation : IGP - Pays d'Oc
- Terroir : Sandy soil
- Varietal : Vermentino (100%)



Vinification : Grapes are harvested at a high maturity. After pneumatic pressing and cold settling, fermentation takes place under a controlled temperature at 17°C. The wine is then aged in tanks during 6 month before bottling.

Tasting Notes : Bright robe, fruity nose of exotic fruit and citrus fruit ; freshness of lemon in the mouth, lively and well balanced wine with a finish of grapefruit.

Food & Wine Pairing : Perfect partner for seafood and shellfish, fish and salads. Serve at around 10°C.

