

VIOGNIER

Blanc

DOMAINE LES YEUSES

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



Vinification : Les raisins sont récoltés à haute maturité. Après un pressurage pneumatique et un débouillage à froid, la fermentation a lieu sous contrôle de température à 17°C. Elevage pendant 6 mois en cuve sur lies fines. Une partie du vin est élevée en fûts de chêne français.

Notes de Dégustation : Robe brillante avec de beaux reflets jaunes ; vin rond et riche en bouche avec des arômes de fruits exotiques, d'abricot sec, de miel et de fleurs jaunes.

Accords Mets & Vins : Gratin de légumes, viande blanche, viande en sauce, fromage comme le cantal ou le comté. Servir autour de 10°C.



2026



2025

COUP DE COEUR



2024



2023



2023



2022

VIOGNIER

White

DOMAINE LES YEUSES

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



Vinification : Grapes are harvested at a high maturity. After pneumatic pressing and cold settling, fermentation takes place under controlled temperature at 17°C. Ageing during 6 months in tank on fine lees. A part of the wine is aged in French oak barrels.

Tasting Notes : Brilliant robe with nice yellow tints ; round and rich wine in the mouth with aromas of exotics fruits, dried apricot, honey and yellow flowers

Food & Wine Pairing : Vegetable gratin, white meat, meat in sauce, cheese like cantal or comté. Serve at around 10°C.



2026



2025

COUP DE COEUR



2024



2023



2023



2022