

MUSCAT PETITS GRAINS

Blanc

DOMAINE LES YEUSES

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** IGP - Pays d'Oc
- **Terroir :** Sol sablonneux
- **Cépage :** Muscat Petits Grains (100%)



Vinification : Les raisins sont d'abord égrappés. Ils subissent ensuite une macération pelliculaire pendant environ 10 heures, un pressurage pneumatique et un débourage statique. La fermentation a lieu à température contrôlée aux environs de 15°C. Pour finir, le vin est élevé en cuve pendant 6 mois.

Notes de Dégustation : Robe jaune aux reflets verts ; nez extrêmement aromatique avec une dominante de fleurs blanches, pétales de rose et de litchis ; bouche plaisante et équilibrée avec un léger moelleux et une belle acidité.

Accords Mets & Vins : A déguster à l'apéritif ou sur une terrine de poissons. Servir autour de 8°C.



2025



2024

MUSCAT PETITS GRAINS

White

DOMAINE LES YEUSES

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Pays d'Oc
- **Terroir** : Sandy soil
- **Varietal** : Muscat Petits Grains (100%)



Vinification : The grapes are first destemmed. They then undergo skin maceration for around 10 hours, pneumatic pressing and static settling. Fermentation takes place at a controlled temperature of around 15°C. Finally, the wine is aged in vats for 6 months.

Tasting Notes : A yellow colour with green highlights; an extremely aromatic nose, dominated by flowers. white flowers, rose petals and lychees; pleasant, well-balanced palate with a light mellowness and good acidity.

Food & Wine Pairing : Enjoy as an aperitif or with a fish terrine. Serve at around 8°C.



2025



2024