

# SAINT FÉLIX

## Rose

### DOMAINE LES YEUSES

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** IGP Pays d'Hérault
- **Terroir :** Argilo calcaire
- **Cépage :** Grenache noir, cinsault



**Vinification :** Les raisins sont vendangés à belle maturité afin d'obtenir la typicité des arômes des cépages. Après une macération pelliculaire, les raisins sont pressés par pressurage pneumatique et le jus est placé au froid pour débourbage. La fermentation se déroule sous température contrôlée aux environs de 15°C. Le vin est ensuite élevé 5 mois en cuve.

**Notes de Dégustation :** La robe est pâle aux délicats reflets de violette. Le nez est sur des notes de petits fruits rouges, de pain grillé et de beurre. En bouche, le vin est ample avec une bonne vivacité.

**Accords Mets & Vins :** Il se marie parfaitement à la charcuterie et la cuisine estivale. Servir autour de 8°C.

# SAINT FÉLIX

## Rose

### DOMAINE LES YEUSES

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP Pays d'Hérault
- **Terroir** : Calcaire clay
- **Varietal** : Sauvignon - Vermentino



**Vinification** : The grapes are harvested when they are fully ripe, to bring out the typical aromas of each variety. After maceration on the skins, the grapes are pneumatically pressed and the juice is placed in a cool place for settling. Fermentation takes place at a controlled temperature of around 15°C. The wine is then aged for 5 months in vats.

**Tasting Notes** : The colour is pale with delicate hints of violet. The nose has notes of red berries, toast and butter. On the palate, the wine is full-bodied and lively.

**Food & Wine Pairing** : It goes perfectly with charcuterie and summer cuisine. Serve at around 8°C.