

# MUSCAT DE HAMBOURG

## Rose

### DOMAINE LES YEUSES

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** IGP - Pays d'Oc
- **Terroir :** Argilo calcaire
- **Cépage :** Muscat de Hambourg (100%)



**Vinification :** Macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débourageage par le froid. La fermentation s'effectue sous température contrôlée aux environs de 15°C. Le vin est mis en bouteille après un élevage en cuve de 6 mois.

**Notes de Dégustation :** La robe est pâle avec de délicats reflets violets. Le nez présente des notes de fruits rouges, de pain grillé et de beurre. En bouche, le vin est corsé et vif.

**Accords Mets & Vins :** Apéritif, plateaux de coquillages, fruits de mers cuisinés, plats exotiques, marocains, sucrés-salés. Servir autour de 8°C.



# MUSCAT DE HAMBOURG

Rose

## DOMAINE LES YEUSES

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Pays d'Oc
- **Terroir** : Calcaire clay
- **Varietal** : Muscat de Hambourg (100%)



**Vinification** : Skin maceration, pneumatic pressing, cold settling. Fermentation takes place at a controlled temperature of around 15°C. The wine is bottled after maturing in vats for 6 months.

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

**Food & Wine Pairing** : Aperitifs, shellfish platters, cooked seafood, exotic and Moroccan dishes, sweet and savoury. Serve at around 8°C.

