

SAINT FÉLIX

Rouge

DOMAINE LES YEUSES

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Pays de l'Hérault
- **Terroir** : Argilo-calcaire
- **Cépage** : Merlot - Cabernet Sauvignon - Carignan



Vinification : Les raisins sont totalement égrappés et mis en cuve séparément ; les remontages sont réguliers et les températures sont maintenues à environ 28° C. La macération est relativement courte, une fois terminée, le jus s'écoule afin de conserver des tanins souples. Les différents raisins sont ensuite assemblés.

Notes de Dégustation : Belle robe rouge rubis ; nez fruité de cerise, de mûre ; vin bien équilibré en bouche avec des tanins souples.

Accords Mets & Vins : Filet de bœuf ou steak grillé, ragoût d'agneau français, chili con carne, fromage. Servir autour de 18°C.

SAINT FÉLIX

Red

DOMAINE LES YEUSES

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Pays de l'Hérault
- **Terroir** : Clay and Limestone
- **éarietal** : Merlot - Cabernet Sauvignon - Carigan



Vinification : Grapes are totally destemmed and put in tanks separately; pumping-overs are regularly done and temperatures are kept at approx. 28° C. Maceration is relatively short, once it is finished, running off of the juice in order to keep smooth tannins. The different grapes are then blended.

Tasting Notes : Nice ruby red robe ; fruity nose of cherry, blackberry; well balanced wine in the mouth with smooth tannins

Food & Wine Pairing : Beef tenderloin or grilled steak, French lamb stew, chili con carne, cheese. Serve at between 18°C.