

DÉLICIEUSE

Blanc

DOMAINE LES YEUSES

- Certification : HVE 3
- Appellation : IGP - Côtes de Thau
- Terroir : Argilo calcaire
- Cépage : Colombard - Viognier



Vinification : Les raisins sont récoltés à maturité élevée afin de préserver les arômes typiques du Colombard et du Viognier. Après macération pelliculaire, pressurage pneumatique et débourbage à froid, la fermentation a lieu à une température contrôlée de 15°C. Le vin est ensuite élevé en cuve pendant 6 mois et préparé pour la mise en bouteille.

Notes de Dégustation : La robe est brillante et le nez est frais et élégant avec des notes de fleurs de genêts, d'abricot et de miel. Les arômes seront persistants en bouche. Le vin est bien équilibré et tend vers le fruit à chair jaune.

Accords Mets & Vins : Merveilleux avec les fruits de mer, les poissons grillés ou en sauce, mais aussi avec les fromages tels que le Comté, le Cantal. Servir autour de 8°C.



2026



2024

DÉLICIEUSE

White

DOMAINE LES YEUSES

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** IGP - Côtes de Thau
- **Terroir :** Clay and Limestone
- **Varietal :** Colombard - Viognier



Vinification : Grapes are harvested at a high maturity in order to maintain the typical Colombard and Viognier aromas. After skin maceration, pneumatic pressing and cold settling, fermentation takes place under a controlled temperature at 15°C. The wine is then aged in tanks during 6 month and prepared for bottling.

Tasting Notes : The robe is brilliant and nose is fresh and elegant with notes of broom flowers, apricot and honey. The aromas will be persisting on the palate. The wine is well balanced and tends to fruit with yellow flesh.

Food & Wine Pairing : Wonderful with seafood, grilled fish or fish in a sauce but also with cheese such as Comté, Cantal. Serve at around 8°C.



2026



2024