



## Domaine Les Yeuses - Singulière



Domaine Domaine Les Yeuses

Pays et région d'origine France - Languedoc

Dénomination IGP Pays d'Oc



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Singulière

Millésime 2023

Cépages 100% Cinsault

Élevage Élevage en cuve inox

Prix 9,00 €

**8,70 € pour les recommandes**



### Histoire du Domaine

On ne présente plus ce domaine et les clients fidèles de Mywinebox connaissent depuis de nombreuses années l'imbattable rapport qualité-prix de ces vins. Il ne nous déçoit jamais ! Pour rappel, ce grand domaine de plus de 80 Ha est situé au bord de la Méditerranée, près du bassin de Thau (bien connu pour Sète et sa culture d'huîtres). Il est dirigé par Jean-Paul et Michel Darde.

Le terroir de semi-coteau, très calcaire, bénéficie d'une influence face à la mer. Cette situation originale favorise l'acclimatation de cépages très variés. Les raisins de Cabernet Franc proviennent de la plus ancienne parcelle de ce cépage. La parcelle de Merlot se situe sur la partie la plus élevée du domaine qui domine l'Allée d'Oliviers qui mène à la cave.

### Caractéristiques du vin

Ce 100% Cinsault, est un hommage à l'année 2023, marquée par une sécheresse exceptionnelle. Il présente un nez très séduisant mêlant des arômes de cerise et de coulis de framboise, rehaussés de notes florales de pivoine et de rose. En bouche, il est délicatement séveux et flatteur, avec une intensité due à des raisins petits mais concentrés. Magali et Sylvain ont transformé cette récolte prévue pour du rosé en une cuvée unique de rouge, Singulière, peut-être la seule de son genre. On a adoré!

### Consommation et garde

Rien ne sert de l'attendre. Mais vous pourrez le conserver 3-5 ans sans problème.

**Température de consommation idéale:** 15-17°C

#### Accord Mets vin:

Ce vin sudiste se mariera parfaitement avec des plats méditerranéens tels que les aubergines grillées ou les tajines d'agneau. Il accompagne également à merveille les fromages à pâte molle comme le brie ou le camembert. Pour un accord plus audacieux, essayez-le avec un dessert aux fruits rouges.



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: L'essor des vins oranges

C'est lors d'un dîner à Londres que m'est venu l'idée de faire une fiche dédiée à ces fameux vins oranges que personne ne semblait connaître à la table! Les vins orange, bien que souvent perçus comme une innovation récente, ont en réalité des racines millénaires. Cette technique de vinification, où le raisin blanc est fermenté avec ses peaux et ses pépins, remonte à l'Antiquité, particulièrement dans les régions de Géorgie, souvent considérée comme le berceau de la viticulture. Ce processus confère aux vins orange leur couleur distinctive, une teinte allant de l'ambre clair à l'orangé profond, ainsi qu'une structure tannique et une complexité aromatique souvent comparées à celles des vins rouges.

L'intérêt moderne pour les vins orange s'inscrit dans une quête plus large de naturalité et d'authenticité dans le monde du vin. Les consommateurs recherchent des vins qui racontent une histoire, reflètent leur terroir et sont produits avec un minimum d'intervention. Les vins orange répondent parfaitement à cette demande. Ils sont souvent élaborés de manière biologique ou biodynamique, et beaucoup de producteurs utilisent des méthodes ancestrales comme la fermentation en amphores.

Cette catégorie de vin offre une expérience sensorielle unique. Les arômes peuvent aller des fruits secs aux épices, en passant par des notes florales et herbacées. En bouche, ils présentent une texture riche et une vivacité qui les rendent particulièrement polyvalents à table. Ils peuvent accompagner une variété de plats, des fromages affinés aux viandes blanches, en passant par les cuisines épicées d'Asie ou du Moyen-Orient.

Le renouveau des vins orange est également un témoignage de la diversité et de l'innovation continue dans le monde viticole. Alors que les techniques de vinification se perfectionnent et que les goûts des consommateurs évoluent, les vins orange offrent un pont fascinant entre tradition et modernité.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

---

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

---

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)