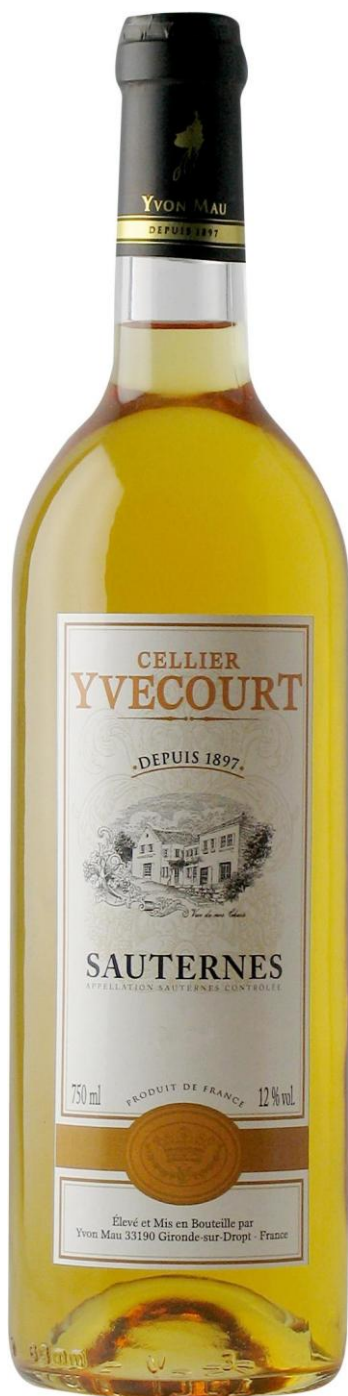


YVECOURT SAUTERNES

ИВКУР СОТЕРН



Вино белое сладкое

Апелласьон: Bordeaux AOC

Сорта винограда: 50% Совиньон Блан, 40% Семейон, 10% Мюскадель

Содержание алкоголя: 13,5%

Способ сбора урожая: полностью ручной

История создания компании Yvon Mau началась в 1897 году, и уже 5 поколений семьи Мо возглавляют винный дом. В распоряжении Yvon Mau более 130 виноградников, расположенных в различных АОС Бордо: Антр-де-Мер, Бордо, Бордо Суперьор, Медок и Сент-Эмильон.

На сегодняшний день Ивон Мо – лидер среди французских компаний, занимающихся торговлей вина. Логотип компании – странный велосипедист в цилиндре, мчащийся на встречу будущему – хорошо известен за пределами Франции.

Всегда верное своему терруару и своему первоначальному местоположению, предприятие Yvon Mau развивалось, чтобы стать сегодня одним из главных действующих лиц на рынке вин Бордо.

Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой низкой температуре 18°C, которому предшествовала 48 часовое настаивание на осадке.

Брожение останавливается при достижении необходимого баланса алкоголя и сахара.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотисто-желтый

Аромат: Яркие ароматы белых сладких фруктов (персик, ананас, личи), нотки фиников и инжира.

Вкус: Элегантный, сладкий вкус, с нотками абрикоса и персика.

Гастрономические рекомендации:

Отлично на аперитив, с овощными салатами, блюдами из печени, сырами и с различными десертами. Температура подачи: 12-14 °C.