

# COLOMBARD CHARDONNAY YVON MAU КОЛОМБАР ШАРДОНЕ ИВОН МО



## Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Vin de Pays de l'Aude, Languedoc

**Сорта винограда:** 80% Коломбар, 20% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 11%

Виноторговая компания-негоциант Ивон Мо, созданная в Gironde-sur-Dropt в 1897 году, входит в число наиболее уважаемых многовековых предприятий.

В начале 20 века, Yvon, сын основателя, бороздил виноградники Entre-deux-Mers на своем велосипеде в поисках новых вин.

Таким образом рождался «первооткрыватель Бордо». Несколькими годами позже, предприятие приняло его имя как название, а его силуэт на большом велосипеде как эмблема.

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

### Терруар:

Виноградники разбиты на гравийно-глинистых, глинистых и известняковых почвах.

### Винификация и выдержка вина:

Тщательно отобранные ягоды подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению. Алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Бледно-желтый, с зеленоватым отблеском.

**Аромат:** Яркий, свежий, нотки цитрусовых, грейпфрута.

**Вкус:** Округлый, в равновесии между кислотностью и мягкостью. Вино с большой ароматической свежестью.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с рыбой под жирным соусом, блюдами из мяса птицы, печеной тыквой, молодыми сырами. Температура подачи: 10-12 °С.