

YVECOURT SAINT-EMILION ИВКУР СЕНТ-ЭМИЛЬОН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Emilion AOC

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Содержание алкоголя: 12,5%

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:

Виноград собирается на пике зрелости. На винодельне производится тщательный отбор ягод, а затем гребнеотделение. Мацерация на мезге в течение нескольких дней для получения красивого насыщенного цвета.

Ферментация проводится в стальных чанах при контролируемой температуре, с целью сохранения ярких фруктовых ароматов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Красивый вишнево-красный цвет с коричневато-фиолетовым оттенком.

Аромат: Спелые красные фрукты и нотки перца и мускатного ореха.

Вкус: Нежный вкус отличается присутствием тонких, округлых, шелковистых танинов. Обладает продолжительным фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с тушеным мясом, а также с нежным мясом на гриле и с твердыми сырами. Температура подачи: 16-18 °С.