

MERLOT YVON MAU

МЕРЛО ИВОН МО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Vin de Pays de l'Aude, Languedoc

Сорт винограда: 100% Мерло

Содержание алкоголя: 13%

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:

Почвы: Гравийно-глинистые, глинистые и известняковые.

Винификация и выдержка вина:

Винификация проводится в чанах с термоконтролем. После короткой мацерации проходит очень быстрая ферментация (4-5 дней). Это позволяет сохранить яркий свежий аромат вина.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный красный, с фиолетовым отблеском.

Аромат: Яркий фруктовый аромат, нотки красных и черных ягод и пряностей.

Вкус: Округлый, с мягкими танинами, оставляет фруктовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с блюдами из красного мяса (запеченным или жареным мясом), выпечкой с мясной начинкой. Температура подачи: 16-18 °C.