

# CABERNET SAUVIGNON YVON MAU

## КАБЕРНЕ СОВИНЬОН ИВОН МО



### Вино красное сухое

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

**Сорт винограда:** 100% Каберне Совиньон

**Содержание алкоголя:** 13%

Виноторговая компания-негоциант Ивон Мо, созданная в Gironde-sur-Dropt в 1897г., 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:

Винификация проходит в термоустойчивых чанах. После короткой мацерации проходит очень быстрая ферментация (4-5 дней) и вина сразу разливаются. Эта техника позволяет винограду Каберне полностью выразить богатство и благородство.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Малиновый, с темно-красным оттенком.

**Аромат:** Приятный и насыщенно-фруктовый. Поначалу ноты красных фруктов (малина, черная смородина, ежевика), затем малины и ежевики, оттенки мягких специй (корица, мускатный орех).

**Вкус:** Мягкий и сбалансированный, вино демонстрирует лучшие качества сорта. Черная смородина и какао демонстрирует и крепость, и изящность.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с блюдами из красного мяса (запеченным или жареным мясом), выпечкой с мясной начинкой. Температура подачи: 18-19 °С.