



YVECOURT

Populaire depuis toujours

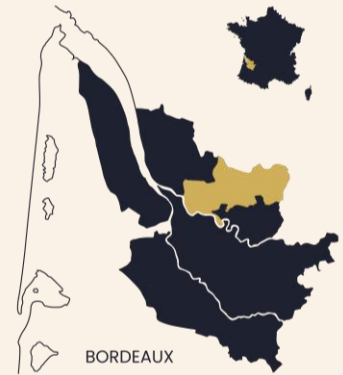


Storytelling

Le Bordeaux aux reflets dorés

Celui qui ne choisit pas entre légèreté et gourmandise et qui répond toujours présent de l'apéritif au dessert.

YVECOURT, LE BORDEAUX POPULAIRE DEPUIS TOUJOURS



BORDEAUX



Vignoble

Appellation : Bordeaux

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement :
Sauvignon
Sémillon

Vinification

Les raisins qui ont servi à élaborer Yvecourt Moelleux ont été sélectionnés de manière rigoureuse. Après le pressurage, les jus sont séparés et sélectionnés suivant leur qualité, ils sont ensuite débourbés. La fermentation alcoolique se déroule à 18°C en cuve inox et à température contrôlée. Une fois que l'équilibre alcool/sucre désiré est atteint, la fermentation alcoolique est arrêtée.



Dégustation



Robe : Robe légère, jaune citron aux reflets verts.



Nez : Nez frais et expressif d'agrumes et de pêche jaune. Compotée de citron vert à l'aération.



Bouche : L'attaque acidulée se prolonge par un palais doux et fruité. L'ananas frais et le lime sont teintés de lait de coco, d'abricot et de mangue.



Accord mets & vin

Verines épicées, ou brochettes tex-mex.



Suggestion de service



12°C



1 à 2 ans



PROFIL DU VIN



Moelleux	●	●	●	○	○
Fruit frais	●	●	●	○	○
Fruit sec	●	○	○	○	○
Equilibre	●	●	●	●	●

ARÔMES



ACCORD METS & VIN

