

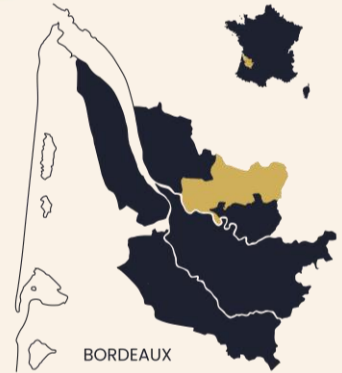


Storytelling

Le Bordeaux tel qu'on l'aime

Celui qui accompagne tous les plats de viandes rouges et de fromages avec son côté gourmand, charnu et aromatique.

YVECOURT, LE BORDEAUX POPULAIRE DEPUIS TOUJOURS



Vignoble

Appellation : Bordeaux

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement :
90% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

Vinification

La vinification d'Yvecourt est conduite avec des méthodes modernes qui respectent cependant les principes traditionnels qui font la renommée des vins de Bordeaux. La macération dure environ 15 jours. L'élevage est réalisé en cuve inox pendant 6 à 8 mois. Tout est mis en œuvre pour respecter le caractère fruité du raisin.



Dégustation

Robe : Robe rouge rubis soutenue, à la framboise

Nez : Nez expressif mêlant un bouquet intense de fruits mûrs (cerise, framboise, cassis) à des notes de réglisse et de poivre noir.

Bouche : Attaque franche et suave, parfait équilibre entre une rondeur fruitée et la fraîcheur épicée du caractère bordelais.



Accord mets & vin

Cuisine familiale de terroir (ragoûts, gratins) et autres plateaux de fromage.



Suggestion de service

16 à 18°C

3 à 4 ans



PROFIL DU VIN



Structure du vin	●●●○
Rondeur	●●●○
Fruit	●●●○
Boisé	●○○○

ARÔMES



ACCORD METS & VIN

