



# YVECOURT

Populaire depuis toujours



## Storytelling

**Le Bordeaux qui ne manque pas de finesse**

Celui qui reste équilibré tout en devenant très expressif sur des plats de poissons et crustacés.

**YVECOURT, LE BORDEAUX POPULAIRE DEPUIS TOUJOURS**

## Vignoble

**Appellation** : Bordeaux

**Sol** : Argilo-Calcaire

**Encépagement** :  
100% Sauvignon Blanc

## Vinification

Yvecourt Sauvignon est réalisé à partir d'une macération pré-fermentaire. Le vin est pressé puis décanté à basse température. La fermentation alcoolique est faite à température contrôlée (16°C-18°C) en cuve inox. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant quelques mois afin de développer ses arômes et sa rondeur.



## Dégustation



**Robe** : Belle robe jaune pâle citron aux reflets verts.



**Nez** : Fin et expressif, il exhale l'agrumes (pamplemousse, citron vert) et prend à l'agitation des reliefs exotiques de passion et de mangue.



**Bouche** : L'attaque est gouleyante, sur une note de pêche blanche citronnée. Le nerf permet au pamplemousse de tenir sa note jusqu'à la finale persistante.



## Accord mets & vin

Assiette d'huîtres, salade de crevettes.



## Suggestion de service



12 à 14°C



1 à 2 ans



### PROFIL DU VIN



### ARÔMES



### ACCORD METS & VIN

