

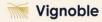


Storytelling

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**



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.





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

BORDEAUX

Nez : Fin et expressif, il exhale l'agrume (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











Vivacité Intensité



PROFIL DU VIN







ARÔMES









