

VINI DAL MONDO



YVON MAU FRANCIA

Yvon Mau è una magnifica linea di vini che racchiude in sé l'essenza e la più intima anima di una regione simbolo e punto di riferimento per l'intero mondo enologico: Bordeaux. La storia della Yvon Mau è soprattutto la storia di una famiglia che dal 1897, in Francia, di generazione in generazione, ha tramandato l'autentico spirito della tradizione e della continua innovazione. Presente in 65 paesi nel mondo, Yvon Mau è attualmente il 2° operatore in Bordeaux per volume di bottiglie vendute, il 6° esportatore di vini fermi della Francia, nonché la 10ª compagnia vitivinicola in ordine di grandezza di tutto il territorio francese. Prima azienda vinicola in Bordeaux ad essere certificata ISO 9002, ha filiali a San Francisco, New York ed Hong Kong, nonché uffici di rappresentanza a Londra, Tokyo e Mosca.

YVON MAU

Cellier Yvecourt Rosso

A.O.C.: Bordeaux - CODICE: 01736

Varietà delle uve: 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.

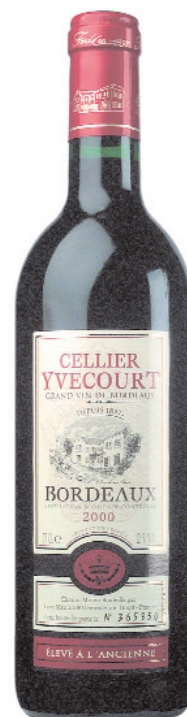
Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Vinificazione: la fase di macerazione mosto-bucca dura quindici giorni e successivamente Cellier Yvecourt viene lasciato ad affinarsi "sur lies" in vasche di acciaio inossidabile, in modo da acquisire corpo e maturità. Cellier Yvecourt non viene passato in legno intenzionalmente, al fine di conservare il

carattere autentico del vino.

Commenti: presenta un bel colore rosso rubino, con deliziosi aromi fruttati e floreali supportati da note di spezie. Vino elegante, equilibrato, di buon corpo, mostra i tipici caratteri di un vino elaborato con uve ben mature e rispecchia fedelmente il tipico "terroir" di Bordeaux.

Suggerimenti di servizio: va servito a circa 18°C e si accompagna a carni arrosto e alla griglia. Ottimo anche con i formaggi.





YVON MAU

Cellier Yvecourt Bianco

A.O.C.: Bordeaux - CODICE: 01735

Varietà delle uve: 100 % Sauvignon Blanc.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Vinificazione: la fermentazione avviene a temperatura controllata (16°C) in vasche di acciaio inossidabile.

Commenti: colore giallo paglierino, presenta intensi aromi fruttati (mango e agrumi) e floreali. Vino di grande finezza, mostra un'ottima complessità di profumi. Sul palato è rotondo, con deliziose note di frutta e spezie. Indubbiamente un vino di grande

equilibrio.

Suggerimenti di servizio: ottimo come aperitivo, accompagna in modo eccellente pesce, crostacei e frutti di mare.

Servire ad una temperatura di 10°C.



YVON MAU

Auréus de Sauternes

A.O.C.: Sauternes - CODICE: 01729

Varietà delle uve: Semillon, Sauvignon, Moscatel.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Commenti: colore giallo dorato intenso, profumo denso e complesso di miele, albicocca secca e spezie orientali; al gusto è soave, caldo, rotondo e

fine con sensazioni fruttate.

Suggerimenti di servizio: servire a 10 - 12°C. ideale con piatti tartufati, patè di fegato d'oca, formaggi erborinati, piccola pasticceria.

Formato disponibile: 50 cl.

YVON MAU

Premius Rosso

A.O.C.: Bordeaux - CODICE: 01738

ottimizzare l'estrazione dei tannini.

Affinamento: sei mesi in barriques nuove di rovere francese.

Commenti: colore di un profondo rosso rubino, presenta intensi aromi di frutti di bosco, cuoio e spezie, uniti a note di vaniglia e caffè derivanti dal suo affinamento in barriques di rovere. Vellutato, armonioso sul palato, esibisce un finale lungo ed elegante di grande finezza.

Suggerimenti di servizio: servire ad una temperatura compresa fra i 16 ed i 18°C, accompagna egregiamente carni rosse e formaggi. Grande potenziale di invecchiamento.

