



# Château YON ST CHRISTOPHE

Saint-Emilion - Rouge 2014

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Saint-Emilion
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2014
<b>Cépages :</b>	Cabernet franc (10%) / Merlot (90%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Robe intense, nez réglissé, mûres et épices douces. Les tanins sont fondus et souples, l'impression en bouche est fine et harmonieuse. Peut commencer à se boire sur une côte de boeuf aux cèpes ou une viande en sauce.



## ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique.

Elevage en fût de chêne de deux vins, Elevage en barrique, Collage, Bouchon traditionnel en liège.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, intense, reflets grenat.

**NEZ :** Fumé, puissant, légers arômes de pivoine, subtils arômes de cassis, légers arômes de cerise, légers arômes d'épices, légers arômes de fumé.

**BOUCHE :** Harmonieuse, généreuse, charnue, légères notes de cerise, légères notes d'épices, notes de fumet, tanins élégants, tanins fins, souple, bonne intensité, bonne persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 15° et 17°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** Magret de canard, Fromages à pâte sèche, Côte de bœuf, Desserts aux fruits rouges, Côte d'agneau

Powered by **Plugwine**

