



Nom : YAMM, Pays d'Oc Chardonnay 2018

Région : Languedoc-Roussillon

Code : 14095995

Prix : 15,40\$

La production du vin

Le blanc de Yamm est vinifié en monocépage de Chardonnay. Ce cépage a comme caractéristique d'être très léger et minéral, il est originaire de la région Bourguignonne au centre de la France. Dans ce cas-ci, le Chardonnay est cultivé plus au sud, donc il est imprégné d'une chaleur plus marquée ce qui donne une bouche plus ronde et enveloppante.

Les cépages

100 % Chardonnay

La dégustation

Jolie robe jaune aux reflets argentés

Le Chardonnay donne des vins très fins s'exprimant sur des arômes de fleurs blanches, noisette, amandes, des notes de pêches et d'abricots

La dégustation en bouche se déroule en deux étapes :

- 1 - un vin frais, léger et fruité
- 2 - il y a une rondeur un « gras » qui remplit bien la bouche

Usage

À consommer en apéritif, avec des viandes blanches, des volailles. Se marient merveilleusement bien avec des poissons grillés.



Nom : YAMM, Pays d'Oc Merlot 2018

Région : Languedoc-Roussillon

Code : 14096023

Prix : 14,40\$

La production du vin

Le rouge de Yamm est vinifié en monocépage de Merlot. Ce cépage a comme caractéristique d'être très souple et fruité, il est originaire de la région de Bordeaux. Dans ce cas-ci, le Merlot est cultivé plus au sud, donc avec une chaleur plus marquée ce qui donne une bouche plus ronde et enveloppante.

Les cépages

100 % Merlot

La dégustation

Jolie robe brillante, grenat, dégageant des reflets bleutés

Nez très expressif avec des notes de fruits rouges, framboise, cassis.

Bouche soyeuse, fraîche, agréablement fruitée.

Finale longue et portée par des notes épicées, tanins fondus et qui laissent énormément de fraîcheur et de souplesse.

Usage

Ce vin se consomme en apéro avec des noix, charcuterie et des fromages. Il est également agréable autour d'un repas avec des viandes rouges, des carpaccios ainsi qu'avec des plats de viandes en sauce et des fromages.