



Arômes de Pavie, 2015, A.O.P Saint-Émilion Grand Cru, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Émilion Grand Cru**

Cépages : **Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**



La Dégustation

Température de service

13°-15°

Robe

Robe d'un rouge sombre.

Nez

Un nez intense avec des notes torréfiées, de chocolat et d'épices.

Bouche

Le vin est dense et serré.

Accords mets-vins

Viande rouge, Gibier

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les cannelés sont nés grâce aux vins de Bordeaux. Au XVIII^e siècle, les blancs d'œufs étaient utilisés pour le collage des vins ; une étape essentielle pour la stabilité et la conservation du vin... Mais que faire des jaunes ? Ce sont les religieuses du couvent des Annonciades à Sainte-Eulalie en Gironde qui les récupéraient pour en faire des gâteaux : les fameux cannelés.