



Blason d'Issan, 2020, A.O.P Margaux, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Margaux**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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



La Dégustation

Température de service

16°

Robe

La robe est d'un rouge violacé.

Nez

Le nez s'ouvre sur des arômes de compote de prunes et de cassis mûr, auxquels s'ajoutent des notes de tabac frais et la note balsamique de laurier.

Bouche

La gorgée est structurée, corsée et fraîche, avec une finale herbacée vive.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, Volaille, 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.