



# Château Brane Cantenac, 2017, A.O.P Margaux, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

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

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

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**



## La Dégustation

### Température de service

16°-18°

### Robe

Belle couleur rouge sombre, intense, profonde.

### Nez

Nez aromatique de fruits rouges bien mûrs, complexes et subtiles, avec beaucoup de fraîcheur.

### Bouche

L'attaque est pleine et franche, et le milieu de bouche est ample et suave. Les tanins sont très fins, précis, veloutés.

### Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les cannelés sont nés grâce aux vins de Bordeaux. Au XVIII<sup>e</sup> 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.