



# Château Brown, 2016, A.O.P Pessac-Léognan, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Pessac-Léognan**

Cépages : **Sauvignon Blanc - Sémillon**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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

## La Dégustation

### Température de service

13°-14°

### Robe

Une robe jaune paille avec des reflets verts.

### Nez

Le nez dévoile un éventail aromatique précis et complet, notamment avec ses arômes de fruits exotiques subtilement vanillés.

### Bouche

La bouche est d'un parfait équilibre, une acidité franche et acidulée passe le relais à une finale salivante toute en relief. Les subtiles tonalités de tilleul et de baie de genièvre apportent contraste et élégance.

### Accords mets-vins

Fromage, Volaille, Poisson, Crustacés

# 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.