



Château Campillot, 2019, A.O.P Médoc, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Médoc**

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

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

La robe est d'un rouge intense.

Nez

Un nez aux notes de fruits noirs et cendrées.

Bouche

En bouche, les tanins sont fermes, on retrouve des arômes de mûre et de framboise.

Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Fromage, Charcuterie, Gibier

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les canelés 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 canelés.