



Château Cantemerle, 2016, A.O.P Haut-Médoc, Vin Rouge

Magnum de 150 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Haut-Médoc**

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

Degré d'alcool : **13% vol**

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



La Dégustation

Température de service

17°-18°

Robe

Robe rouge intense.

Nez

Un nez aux notes de cerise noire et de mûre.

Bouche

Les tanins sont soyeux et le vin a une belle longueur.

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.