



# Château de Carlagny, 2018, A.O.P Fronsac, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Fronsac**

Cépages : **Merlot - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **15% vol**

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

## La Dégustation

### Température de service

14°-16°

### Robe

Robe rouge intense et profond.

### Nez

Un nez aux notes de fruits à noyau, de mûres, touches de moka, réglisse.

### Bouche

Bouche généreuse et charnue marquée par les fruits.

### Accords mets-vins

Barbecue, Fromage, Charcuterie, 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<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.