



# Château de Chantegrive, 2020, A.O.P Graves, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Graves**

Cépages : **Sémillon - Sauvignon Blanc**

Degré d'alcool : **13% vol**

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



## La Dégustation

### Température de service

10°-11°

### Robe

La robe est brillante et limpide.

### Nez

Arômes de chèvrefeuille et de fleur d'acacias avec des notes de poires.

### Bouche

Attaque franche et tendue avec une explosion de fruits à chair blanche et de citron vert. La finale est longue et fraîche.

### Accords mets-vins

Apéritif, Poisson, Crustacés, Légumes

# 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.