



# Château de Chantegrive, 2021, A.O.P Graves, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

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

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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



## La Dégustation

### Température de service

16°-18°

### Robe

La robe est rouge profonde.

### Nez

Le nez offre des arômes de fruits rouges, et d'épices et offre un parfait équilibre entre légèreté et rondeur.

### Bouche

Ce millésime 2021 s'annonce d'ores et déjà puissant et équilibré. Les tannins sont bien enrobés et offrent une belle profondeur veloutée et épicée.

### Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Fromage, Charcuterie

# 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.