



Château de l'Orangerie "Grande Cuvée", 2022, A.O.P Entre-Deux-Mers, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Entre-Deux-Mers**

Cépages : **Sauvignon Blanc - Sémillon - Muscadelle**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

La robe est or.

Nez

Le premier nez intense nous dévoile des notes aromatiques de fraîcheur citronnée et d'agrumes sur un fond floral.

Bouche

La bouche est fraîche, vive en attaque. L'équilibre parfait témoigne d'un bel éclat aromatique et d'une élégante sensation de volupté et longueur en finale.

Accords mets-vins

Volaille, Crustacés

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.