



# Château d'Issan, 2020, A.O.P Margaux, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Margaux**

Cépages : **Cabernet Sauvignon - Merlot**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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



## La Dégustation

### Température de service

16°-18°

### Robe

La robe est rouge violacée.

### Nez

Le nez s'ouvre sur des arômes de compote de prunes et de cassis mûr, auxquels s'ajoutent des notes de tabac frais et la note balsamique de laurier.

### Bouche

La gorgée est structurée, corsée et fraîche, avec une finale herbacée vive.

### Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, 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.