



Château Doyac, 2018, A.O.P Haut-Médoc Cru Bourgeois Supérieur, Vin Rouge

Magnum de 150 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Haut-Médoc Cru Bourgeois Supérieur**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **14% vol**

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

La Dégustation

Température de service

17°

Robe

Robe d'un beau rouge très foncé presque noir.

Nez

Nez puissant de myrtille et fruits confits.

Bouche

Bouche puissante mais fraîche, tanins soyeux avec belle finale fruitée.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage

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.