



# Château du Mayne, 2020, A.O.P Pomerol, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Pomerol**

Cépages : **Merlot - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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

## La Dégustation

### Température de service

17°

### Robe

La robe est rouge rubis et sombre.

### Nez

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

### Bouche

La bouche est un parfait mélange de légèreté et de rondeur.

### Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, 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.