



Château Fayat, 2018, 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**

Degré d'alcool : **14% vol**

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



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Intense, la robe est d'une belle couleur rouge.

Nez

Un nez aux notes fruitées de baies et de fruits murs puis d'autres plus boisés.

Bouche

La bouche séduit par sa fraîcheur, son expression fruitée ainsi que sa structure charnue.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, 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^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.