



Château Ferrand, 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 - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

La couleur est vive avec un corps aux reflets violet.

Nez

Le nez est très frais, fruité avec des petites notes de noisette.

Bouche

L'attaque en bouche est ample et charnue et les tannins lui donne une belle structure et une bonne persistance aromatique.

Accords mets-vins

Barbecue, 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.