



Château Filhot, 2015, A.O.P Sauternes, Vin Blanc Moelleux

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc Moelleux**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Sauternes**

Cépages : **Sémillon - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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



La Dégustation

Température de service

8°-9°

Robe

La robe est jaune or et brillante.

Nez

Le nez dégage des notes florales avec des petites touches d'agrumes.

Bouche

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

Accords mets-vins

Apéritif, Légumes

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.