



# Château Graves de Rabion "Cuvée du Cœur", 2022, A.O.P Saint-Émilion, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Émilion**

Cépages : **Merlot - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **14% vol**

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

## La Dégustation

### Température de service

18°

### Robe

La robe est limpide et brillante.

### Nez

Nez aux arômes fruits rouges et noirs murs.

### Bouche

Bouche ample, suave, structurée avec une finale arrondie.

### 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.