



Château La Gaffelière, 2016, AOP Saint-Émilion Grand Cru, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Émilion Grand Cru**

Cépages : **Merlot - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **14.5% vol**

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



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Robe couleur rouge sombre intense.

Nez

Nez frais aux notes de fruits rouges.

Bouche

Dense dès l'entrée en bouche, très savoureux, ce vin moelleux et pourtant élancé "veloute" tout le long de la dégustation. Belle finale séveuse et parfumée. Grain fin.

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 XVIIIe 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.