



Château La Rame, 2019, A.O.P Sainte-Croix-Du-Mont, Vin Blanc Moelleux

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc Moelleux**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Sainte-Croix-Du-Mont**

Cépages : **Sémillon**

Degré d'alcool : **13% vol**

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



La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

Belle couleur dorée.

Nez

Le nez se distingue par un délicat bouquet, une structure combinant puissance, finesse, intensité aromatique et une palette harmonieuse de saveurs : agrumes, fruits exotiques : ananas, mangue, citron confit..., des notes de fleur d'acacia, de vanille.

Bouche

Vin avec une belle minéralité et vivacité, son acidité lui donnent de la fraîcheur et de l'élégance.

Accords mets-vins

Apéritif, Fromage, Volaille

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.