



# Château Labadie "Reflets de France", 2019, A.O.P Médoc, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Médoc**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **14% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

Médailles : **Or Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2022**



## La Dégustation

### Température de service

17°

### Robe

Belle robe rouge grenat avec des reflets rubis.

### Nez

Le nez est intense et présente une très belle complexité.

### Bouche

La bouche présente une belle structure avec des tannins soyeux.

### Accords mets-vins

Viande rouge, 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<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.