



Château Langlade, 2020, A.O.P Montagne-Saint-Émilion, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Montagne-Saint-Émilion**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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

Médailles : **Argent Concours International de Lyon 2022**



La Dégustation

Température de service

18°

Robe

La robe est pourpre profonde limpide et brillante.

Nez

Le nez a des notes de fruits noirs et d'épices.

Bouche

La bouche est ample, suave, structurée avec une finale arrondie compléxée par le bois.

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^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.