



Château Larose Perganson, 2018, A.O.P Haut-Médoc Cru Bourgeois Supérieur, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Haut-Médoc Cru Bourgeois Supérieur**

Cépages : **Cabernet Sauvignon - Merlot**

Degré d'alcool : **14% vol**

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

Médailles : **Argent Concours Général Agricole Paris 2020**



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Robe couleur rubis foncé avec quelques reflets pourpres.

Nez

Très belle complexité aromatique autour de fruits rouges frais (fraise, framboise, groseille), de fruits blancs et de jacinthe.

Bouche

La bouche est pleine et charnue, l'équilibre est parfait, quasi magique. Très belle structure tannique enrobée et qui donne l'impression de ne jamais s'éteindre.

Accords mets-vins

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.