



# Château Larose Perganson, 2019, A.O.P Haut-Médoc, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Haut-Médoc**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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



## La Dégustation

### Température de service

16°-18°

### Robe

La couleur est rouge intense.

### Nez

Le nez offre des arômes de fruits rouges, et d'épices et offre un parfait équilibre entre légèreté et rondeur.

### Bouche

Sa texture très sphérique rappelle des assemblages à dominante de Merlot. Un effet cabernet sauvignon à pleine maturité associé à des merlots mûrs et non sur-mûris nous entraîne vers de la plénitude et de la suavité en bouche.

La structure est douce et caressante avec une parfaite intégration des tanins qui se fondent en finale pour laisser la place à un joli retour sur les fruits rouges. Beau vin de plaisir !

### Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Charcuterie

# 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.