



Château Larose-Trintaudon, 2020, A.O.P Haut-Médoc Cru Bourgeois Supérieur, Vin Rouge

Magnum de 150 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

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

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

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Couleur rubis foncé avec de subtils reflets pourpres.

Nez

Un nez explosif où l'on retrouve toutes les composantes d'une corbeille de fruits rouges avec la groseille, la fraise mûre, la framboise.

Bouche

Un beau charnu avec une extraction des tanins maîtrisée qui amène une vraie harmonie, finesse et élégance.

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.