



Château Monbousquet, 2016, AOP Saint-Émilion Grand Cru, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Émilion Grand Cru**

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

Degré d'alcool : **14.5% vol**

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



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Robe d'un grenat profond.

Nez

Le bouquet de ce vin mêle la griotte, la mûre, le raisin sec et le pain grillé.

Bouche

En bouche, le gras s'impose, de même que des tanins denses, mais le fruité demeure. Un vin chaleureux et puissant.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage

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.