



# Château Moulin de Fontmurée, 2020, A.O.P Lussac Saint-Émilion, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

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

Cépages : **Merlot - Cabernet Franc - Malbec**

Degré d'alcool : **14% vol**

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

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



## La Dégustation

### Température de service

16°-18°

### Robe

Robe d'un rouge grenat aux reflets violacés.

### Nez

Un nez aux arômes de fruits noirs mûrs intenses, dont la griotte, la mûre et le cassis.

### Bouche

La bouche est ronde, soyeuse et élégante.

### Accords mets-vins

Viande rouge, Volaille, Gibier

# 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.