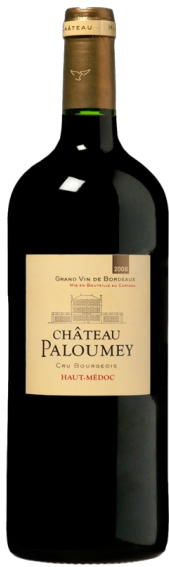




Château Paloumey, 2008, A.O.P Haut-Médoc, Vin Rouge

Magnum de 150 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Haut-Médoc**

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

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

15°-17°

Robe

Robe rouge foncé.

Nez

Un nez puissant et gourmand.

Bouche

Une bouche pleine et soyeuse.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, Gibier

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les canelés 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 canelés.