



Château Pape Clément, 2015, A.O.P Pessac-Léognan, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Pessac-Léognan**

Cépages : **Sauvignon - Sémillon**

Degré d'alcool : **13% vol**

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



La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

Une robe jaune soutenue aux reflets verts.

Nez

Nez expressif et intense aux notes d'agrumes. De légères notes florales, de chèvrefeuille et d'acacia.

Bouche

la bouche est franche et ronde, avec de la générosité, de la finesse avec des tanins enrobés et une bonne fraîcheur en finale.

Accords mets-vins

Apéritif, Poisson, Crustacés

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.