



Château Pape Clément, 2018, A.O.P Pessac-Léognan, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

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

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

Degré d'alcool : **14% vol**

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



La Dégustation

Température de service

15°-17°

Robe

Robe d'un grenat profond.

Nez

Nez expressif sur des notes de fruits noirs et de fumées.

Bouche

Une bouche riche et complexe au joli fruit et aux tanins soyeux. La fraîcheur en finale donne à l'assemblage beaucoup de longueur et de finesse.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, 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^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.