



Château Pédesclaux, 2017, A.O.P Pauillac, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Pauillac**

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

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Une robe sombre et intense.

Nez

Un nez aux notes de cèdre, de cake aux fruits et de crème de cassis.

Bouche

Ample, ce vin dévoile une belle ou plutôt une excellente intensité, une impressionnante pureté, des notes de fruits noirs et de myrtille, enfin les tanins sont souples.

Accords mets-vins

Barbecue, 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.