



Château Raymond-Lafon, 2016, A.O.P Sauternes, Vin Blanc Moelleux

Bouteille de 37,5 cl



Couleur : **Blanc Moelleux**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Sauternes**

Cépages : **Sémillon - Sauvignon**

Degré d'alcool : **14% vol**

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



La Dégustation

Température de service

12°-14°

Robe

La robe est jaune pâle aux reflets verts.

Nez

Le nez dégage des notes florales avec des petites touches d'agrumes.

Bouche

pamplemousse, ananas, abricots, melon, citron confit; bonne acidité qui équilibre la richesse du vin

Accords mets-vins

Apéritif, Légumes

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.