



Château Tour de Pez, 2018, A.O.P Saint-Estèphe, Vin Rouge

Magnum de 150 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Estèphe**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon - 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

Robe d'une couleur rubis foncé.

Nez

Nez de fruits rouges mûrs.

Bouche

L'attaque en bouche est douce, ample et ronde, avec une grande finesse des tanins.

Accords mets-vins

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.