



Chevalier de Lascombes, 2018, A.O.P Margaux, Vin Rouge

Magnum de 150 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Margaux**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **14.5% vol**

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



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Belle robe framboise.

Nez

Nez de fruits rouges et de cerise.

Bouche

Bouche équilibrée et fruitée, finale gourmande.

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.