



Clémentin de Pape Clément, 2021, 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 : **Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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



La Dégustation

Température de service

17°-18°

Robe

La robe est rouge rubis et sombre.

Nez

Le nez offre des arômes de fruits rouges, et d'épices et offre un parfait équilibre entre légèreté et rondeur.

Bouche

La bouche est un parfait mélange de légèreté et de rondeur.

Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Charcuterie, 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.