



# Clos Fourtet, 2018, A.O.P Saint-Émilion Grand Cru, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Émilion Grand Cru**

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

Degré d'alcool : **14.5% vol**

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



## La Dégustation

### Température de service

16°-18°

### Robe

La robe est pourpre.

### 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 ample avec des tanins fins. Remarquable puissance aromatique avec beaucoup de longueur.

### 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<sup>e</sup> 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.