



Cos d'Estournel, 2018, A.O.P Saint-Estèphe, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Estèphe**

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

Degré d'alcool : **14.5% vol**

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



La Dégustation

Température de service

15°-17°

Robe

Robe cerise noire aux reflets violines.

Nez

Un nez aux notes de petits fruits rouges, réglisse et d'une touche de tabac.

Bouche

En bouche, les tanins sont structurés, délicats et très harmonieux, ce vin a une belle fraîcheur en finale.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, 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.