



# Domaine de la Solitude, 2019, 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 : **Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot**

Degré d'alcool : **13% vol**

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

## La Dégustation

### Température de service

16°-18°

### Robe

La robe est intense et profonde.

### Nez

Le bouquet est séduisant et généreux porté sur le fruit noir.

### Bouche

Riche et suave, la bouche dévoile des tannins souples, une trame aromatique fruitée et gourmande.

### Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Charcuterie, Gibier

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les canelés 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 canelés.