



# Goulée by Cos d'Estournel, 2017, A.O.P Médoc, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Médoc**

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

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**



## La Dégustation

### Température de service

15°-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, Fromage

# 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.