



L de La Louvière, 2018, 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**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Robe rouge rubis, quelques reflets framboise.

Nez

Un nez aux notes fruits rouges rouges (cerise, fraise), très gourmandes.

Bouche

Grande souplesse, avec du volume et du gras en milieu de bouche. Bien équilibrée, grande finesse et élégance, avec des notes de fruits rouges et une belle longueur en fin de bouche.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage

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.