



La Gravette de Certan, 2021, A.O.P Pomerol, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Pomerol**

Cépages : **Merlot**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

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

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Robe couleur rubis profond.

Nez

Un nez aux arômes délicats de raisins frais, mûrs et concentrés.

Bouche

L'attaque en bouche, pure et tendue est accompagnée par des notes de fruits rouges et noirs, et enrobée par des tannins doux et soyeux. De par son équilibre, sa fraîcheur et sa longue persistance aromatique, c'est un vin de caractère, signé, qui ravira le dégustateur durant de longues années.

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.