



# Le Clarence de Haut-Brion, 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 - Cabernet Franc - Petit Verdot**

Degré d'alcool : **14.5% vol**

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



## La Dégustation

### Température de service

16°-18°

### Robe

Belle couleur rouge sombre.

### Nez

Très joli nez de fruits rouges frais et mûrs, sans excès.

### Bouche

Le vin entre en bouche, aéré et savoureux, puis évolue sans faille.

### Accords mets-vins

Barbecue, 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<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 cannelés.