



Le Petit Lion du Marquis de Las Cases, 2017, A.O.P Saint-Julien, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Julien**

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

Degré d'alcool : **13% vol**

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



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Robe rouge sombre aux nuances profondes de pourpre.

Nez

Un nez aux notes puissantes de fruits noirs, avec une touche florale.

Bouche

La bouche est tannique, puissante mais très soyeuse et élégante, elle s'étire vers une finale particulièrement longue et complexe.

Accords mets-vins

Viande rouge

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.