



# les Oiseaux De Chantegrive La Pureté, 2020, A.O.P Graves, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Graves**

Cépages : **Sémillon - Sauvignon Blanc**

Degré d'alcool : **13% vol**

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



## La Dégustation

### Température de service

11°

### Robe

La robe est brillante.

### Nez

Arômes floraux, tels que le jasmin, le tilleul et le chèvrefeuille.

### Bouche

Belle fraîcheur en bouche, profil aromatique sur les agrumes.

### Accords mets-vins

Apéritif, Poisson, Crustacés, Gibier, Légumes

# 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.