



# Musset de Bouïard, 2016, A.O.P Montagne-Saint-Émilion, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Montagne-Saint-Émilion**

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

Degré d'alcool : **14.5% vol**

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

# La Dégustation

## Température de service

14°-16°

## Robe

La robe est intense et profonde.

## Nez

Le nez est gourmand. On y retrouve des notes de mûre écrasée, de toasté, de fraise charnue et plus légèrement de cassis écrasé associées à de petites pointes d'épices douces, de caramélisation ainsi qu'à une très discrète pointe de fleurs.

## Bouche

En bouche, ce vin exprime des notes de framboise charnue, de mûre charnue et plus légèrement de petites baies rouges sauvages charnues associées à de petites touches de minéralité racée ainsi qu'à de discrètes pointes de fleurs, d'amande fraîche, de toasté, de fève de tonka et d'épices. Les tannins sont fins, jeunes, bien menés et très finement secs.

## Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, Volaille

# 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.