

# Vin Blanc A.O.P Pessac-Léognan Château de France, 2018

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Pessac-Léognan**

Cépages : **Sauvignon Blanc - Sémillon**

Degré d'alcool : **13°**

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



## La Dégustation

### Température de service

8°-10°

### Robe

Une robe dorée, brillante et limpide.

### Nez

Un nez aux arômes de cire d'abeille, miel, pêche et abricot.

### Bouche

La bouche est puissante avec un bel équilibre entre le gras et l'acidité, avec en finale des notes d'épices.

### Accords mets-vins



# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les canelés 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 canelés.