

# Vin Rouge A.O.P Saint-Émilion Grand Cru Les Roches de Yon, 2019

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Émilion Grand Cru**

Cépages : **Merlot - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **14°**

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



## La Dégustation

### Température de service

15°-17°

### Robe

Robe rubis, brillant et profond.

### Nez

Nez complexe de fruits noirs mêlé à des notes boisées raffinées.

### Bouche

Ce vin est ample, avec un bel équilibre entre fruité, épicé et vanillé. Il est long et riche en bouche.

### Accords mets-vins



# 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.