

# Vin Rouge A.O.P Haut-Médoc Château Belgrave, 2019

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Haut-Médoc**

Cépages : **Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot**

Degré d'alcool : **13°**

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



## La Dégustation

### Température de service

16°-18°

### Robe

Une robe dense et profonde.

### Nez

Au nez de cassis mûr et de fruits noirs se mêlent des notes très fraîches de menthol.

### Bouche

La bouche est pure et délicate. Elle se construit sur l'amplitude et une trame tannique au grain fin et soyeux, qui semble tapisser les joues. Cet ensemble éloquent s'achève sur une longue finale fruitée et harmonieuse.

### 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.