

Vin Rouge A.O.P Médoc Château Layauga-Duboscq, 2016

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Médoc**

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

Degré d'alcool : **13.5°**

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

La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

La robe est grenat intense.

Nez

Un nez de notes de mûre et de prune.

Bouche

Belle structure tannique avec de la rondeur pour ce vin.

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^e 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.