

# Vin Rouge A.O.P Moulis-En-Médoc Château Poujeaux, 2016

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Moulis-En-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°

### Robe

Robe pourpre grenat moyen.

### Nez

Un nez aux arômes de mûre, de bleuet et d'écorce d'orange.

### Bouche

Une bouche complexe, aux notes de fruits à noyau, de fruits secs, et avec une finale fraîche et acidulée.

### 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.