

# Vin Rouge A.O.P Pauillac Château Pedesclaux, 2015

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Pauillac**

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 d'une couleur intense d'un grenat profond.

## Nez

Le nez révèle rapidement une grande complexité avec des arômes de cassis, d'écorces d'orange et d'épices. L'aération permet d'apprécier toute l'amplitude de cette palette aromatique marquée par la réglisse, la cannelle et la cardamome.

## Bouche

On retrouve un très beau volume en bouche, sur des notes de pain d'épices et de tabac blond. La texture des tanins, suave et soyeuse, montre une très belle harmonie entre puissance, élégance et subtilité.

## 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.