

Vin Rouge A.O.P Pessac-Léognan Château Bouscaut, 2015

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Pessac-Léognan**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon - Malbec**

Degré d'alcool : **14.5°**

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



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Une superbe robe couleur pourpre aux reflets rubis.

Nez

Un bouquet de petits fruits noirs confits ainsi que des notes de sous-bois et de chêne.

Bouche

La bouche est généreuse, riche et moyennement corsée, aux notes de fruits noirs, une structure tannique souple et veloutée, et avec une finale gourmande et vive.

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.