

# Vin Rouge A.O.P Pessac-Léognan Les Hauts de Larrivet Haut-Brion, 2018

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

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

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **14°**

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

## La Dégustation

### Température de service

17°-18°

### Robe

Robe couleur rubis foncé, elle est profonde et nette.

### Nez

Nez ouvert sur des notes de fruits noirs frais écrasés mêlées à des arômes épicés et fumés.

### Bouche

La bouche est ronde et pleine, charnue, les tanins bien présents ne sont pas agressifs. Le vin est long et harmonieux.

### 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.