



Vin Rouge A.O.P Puisseguin-Saint-Émilion Château Soleil, 2015

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Puisseguin-Saint-Émilion**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **14% vol**

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



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

Une robe d'une rouge intense.

Nez

Un nez avec de belles notes de fruits rouges bien mûrs et concentrées telles cerises noires, griottes et de fraises.

Bouche

En bouche ce vin exprime des notes de cassis juteux, de cerise et une touche de fraise des bois associées à de fines notes de confiture de cassis ainsi qu'à une pointe de réglisse. On retrouve une belle longueur en bouche.

Accords mets-vins

Viande rouge, Gibier

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.