



Vin Rouge A.O.P Saint-Émilion Grand Cru Château Grand Mayne, 2011

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Émilion Grand Cru**

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

Degré d'alcool : **14.5% vol**

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



La Dégustation

Température de service

16°-18°

Robe

La robe est d'un violet soutenue et brillante.

Nez

On retrouve au nez des notes de framboise, de cassis, de réglisse et de grillé.

Bouche

La bouche est ronde et de fruits mûrs avec des arômes de cassis, des tanins bien intégrés et une longue finale.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, Volaille

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Bordeaux

Le Saviez-vous ? La légende raconte que les canelés 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 canelés.