



# Vin Rouge A.O.P Saint-Émilion Grand Cru Clos de Jacobins, 2015

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 sombre.

### Nez

Le nez est puissant, aux arômes de fruits noirs.

### Bouche

La bouche est généreuse, ample et offre une très belle structure aux notes épicées.

### Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, 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<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.