

# Vin Rouge A.O.P Saint-Estèphe L'Éclat de Tour de Pez, 2018

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Saint-Estèphe**

Cépages : **Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Malbec - Merlot - Petit Verdot**

Degré d'alcool : **13°**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

## La Dégustation

### Température de service

17°-18°

### Robe

Une robe intense couleur rubis.

### Nez

Un nez aux arômes de framboise, groseille, cassis et de bois.

### Bouche

Ce vin est délicat et complexe à la fois. Il a des tanins bien fondus et souples.

### 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.