



**Bordeaux  
Médoc 2016,  
Château Bellegrave**

**Notes de dégustation du sommelier de cette cuvée:**

**Oeil :** Robe rubis

**Nez :** Tabac, cerise griotte

**Bouche :** Une attaque souple qui laisse place à une d'intenses notes fruités, final sur tanins fondus.

**Avec quel plat faut-il associer ce vin rouge de Bordeaux ?**

Ce vin rouge, d'appellation AOP Médoc, s'accorde parfaitement bien avec la viande rouge, l'agneau, le canard et des fromages.

Vous pourrez le déguster avec un filet de boeuf rôti, des cailles farcies ou encore une entrecôte au barbecue suivi d'un Camembert grillé.

**Comment servir et déguster cet AOP Médoc?**

Nous vous conseillons de le servir à 16°C.