



## Cuvée Papillons



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2019  
**Catégorie:** 1  
**Couleur:** Rouge  
**Appellation:** Côtes de Bourg  
**Cépage(s):** Merlot , Cabernet Franc , Malbec  
**Région:** Bordelais  
**Pays:** France  
**Prix:**

### L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Splendide robe grenat soutenu, brillante. Un nez intense, toasté et riche, nous invite à la dégustation. Des senteurs de vanille, de rose et de fraise poivrée titillent les narines. Une bouche veloutée à l'attaque, qui se resserre ensuite autour de tanins encore bien présents, gorgés de saveurs cacaotées, grillées et confiturées. Finale qui a besoin de s'assagir, de longue persistance, au soupçon de pruneaux. Servir carafé sans se presser avec des viandes mijotées.*

#### ACCORDS METS

Boeuf en daube  
Sauté d'agneau  
Paupiettes de veau

#### LIEUX DE VENTE

Chateau De Cagnac  
LIEU DIT CAGNAC, D132  
33710 MOMBRIER  
Tel : 0033624038545  
<http://chateaucagnac.fr>