



Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Ein echtes Juwel aus „Côtes-de-Bourg

Beschreibung:

Die Region Côtes-de-Bourg steht im Schatten der grossen Namen von Bordeaux, dabei entstehen auf ähnlichem Terroir merlotgeprägte Weine – jedoch ohne das Prestige etwa eines Pomerols. Die Klimaveränderung bevorteilt die nordöstlich gelegenen Gemeinden, Weingüter wie „Roc de Cambes“ profitieren davon enorm. Eigentümer Francois Mitjaville trägt wegen seiner Fähigkeiten zur Wettervorhersage auch den Spitznamen „das Orakel“. Kein Wunder, dass der perfekte Erntezeitpunkt die Basis für seinen „Roc de Cambes“ bildet, der einer der besten Weine des ganzen Libournais außerhalb der klassischen Appellationen ist – ein seidig-intensiver Charmeur mit einer schönen Portion Frische. Unbedingte Kaufempfehlung!

Degustationsnotiz:

Offenes blaubeeriges Bouquet, edle Cassiswürze, Heidelbeerdrops und erkalteter Früchtete. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, betörender Extraktfülle, dicht und präzise, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale mit einem vollen Korb Brombeeren, Grether Pastillen und fein körniger Adstringenz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Côtes de Bourg
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0228218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 94/100, Neal Martin 92/100
Rebsorte(n):	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.