



## Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Chapeau François Mitjaville!

### **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!

### **Aromenprofil:**

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Verführerisches Parfüm nach reifen Pflaumen, Nougatpralinen und dunklem Ebenholz. Im zweiten Ansatz Lakritze und Brombeergelee. Am Gaumen mit butterweicher Textur und anschmiegsamen Tanninen, reifem Extrakt gepaart mit einer animierenden Frische. Im gebündelten Finale ein voller Korb mit Schattenmorellen, Heidelbeerdrops und Eisenkraut. Eine unglaubliche Energie strahlt der Roc des Cambes dieses Jahr aus.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0228219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.