



## 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!

### **Degustationsnotiz:**

Verführerisches Veilchenparfüm, reife Waldhimbeere und rotes Johannisbeergelee. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, reifem fein salzigem Extrakt, nerviger Rasse und stützendem Tanningerüst. Im konzentrierten Finale pure rotbeerige Konturen, helles Graphit und zart körnige Adstringenz, punktet mit dem Plus an Eleganz.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côtes de Bourg
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Artikelnummer:</b>	0228221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Antonio Galloni 92-94/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 17,5+/20  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Alkoholgehalt:** 14.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.