



2014 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Endlich wieder einmal ein fraglos grosser Cambon!

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Süsses, delikates Bouquet, Maulbeerentouch und etwas Vanille, schön ausladend. Im Gaumen weich, samtig und mit viel frischer Fruchtsüsse. Endlich wieder einmal ein fraglos spassig-grosser Cambon. Das war leider beim Jahrgang 2012 und 2013 nicht ganz so der Fall.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

Haut-Médoc

Produzent:

Château Cambon La Pelouse

Bewertung(en):

James Suckling 89/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88/100

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2036

Traubensorte(n):

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer:

0372714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 89/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88/100
Traubensorte(en):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.