



## 2018 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

**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:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Côtes de Bourg
<b>Produzent:</b>	Tertre-Rotebouef
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Neal Martin 92/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0228218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jeb Dunnock 94/100, Neal Martin 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.