



2024 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Geheimtipp von François Mitjaville

Beschreibung:

Im Jahrgang 2024 setzt sich der Roc des Cambes aus 80% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon zusammen. Die Frucht dieses erstklassigen Côtes de Bourg ist dieses Jahr besonders frisch und intensiv sowie weniger von den Toastnoten des Eichenholzes geprägt. Das komplexe Bouquet mit Tabak, Alpenheidelbeere und feinen Röstaromen überzeugt ebenso wie der vielschichtige Gaumen und das markante, terroirgeprägte Finish.

Degustationsnotiz:

Komplexes Bouquet, dominikanischer Tabak, Alpenheidelbeere und dunkle Haselnuss-Röstaromen. Am vielschichtigen Gaumen mit cremiger Textur, dank der nervigen Rasse sehr geradlinig und straff mit engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im konzentrierten, langen Finale zarte blaubeerige Konturen, dunkler Grafit und mehlig Adstringenz, Potenzialwertung.

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.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Bordeaux

Subregion:

Côtes de Bourg

Produzent:

Tertre-Rotebouef

Bewertung(en):

Vinum 93–95/100, Jeb Dunnuck 90–92/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20

Trinkreife:

2030–2048

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0228224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Vinum 93–95/100, Jeb Dunnuck 90–92/100,
Score 19/20, WeinWisser 18/20

Rebsorte(n):

Trinkreife: 2030–2048

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