



## 2024 Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

100 % Merlotvergnügen

**Beschreibung:**

Auch im Jahrgang 2024 zeigt sich dieser sortenreine Merlot aus dem Keller der Familie Mitjaville betörend duftig und mit herrlich viel Frucht. Gefällt mit intensivem Aromenspiel, cremig-molligem Gaumen sowie spannungsgeladenem Finale mit roten Beeren, Grafit und feiner Adstringenz.

**Degustationsnotiz:**

Intensive Walderdbeeren, Fliedernote und Lakritze. Am molligen Gaumen mit cremiger Textur, stützender nerviger Rasse, fein spröde werdend, mittlerer Körper. Im gebündelten, aromatischen Finale rote Beeren, Grafit und mehlig Adstringenz.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Côtes de Bourg

**Produzent:** Domaine des Cambes

**Bewertung(en):** Vinum 92–94/100, Jeb Dunnuck 90–92/100, Score 19/20, WeinWisser 17.5/20

**Trinkreife:** 2029–2045

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 1013624

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de Cambes**

Bordeaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Vinum 92–94/100, Jeb Dunnock 90–92/100,  
Score 19/20, WeinWisser 17.5/20

**Rebsorte(n):**

**Trinkreife:** 2029–2045

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