



Château Cantemerle

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Parfaitement équilibré et avec une structure douce

Description:

Ce château a une longue histoire et impressionne par sa situation idyllique au milieu d'un parc magnifique. Les vignes s'étendent sur 92 hectares, sur des sols de gravier et de sable. Les vignes, âgées en moyenne de 35 ans, donnent naissance à un vin médocain classique, réputé pour son accessibilité et sa structure fine. Harmonieux et accessible, ce Haut-Médoc offre des arômes subtils de prune mûre, d'épices et une touche de vanille.

Profile aromatique:

Pourpre profond, centre opaque, disque rubis. Nez sur la réserve aux notes de cerise sauvage, de cassis et de verveine, avec des arrière-notes de violette, de bois précieux et de réglisse. Bouche tendre et concentrée aux tannins serrés, corps racé et élancé. Finale compacte aux arômes de baies noires et de graphite sombre avec une délicate astringence.

Va bien avec:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Haut-Médoc

Producteur: Haut-Médoc AOC

Teneur en alcool: 14.0%

N° article: 0461819

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Cantemerle

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Pays d'origine: France
Classifications: Score 18.5/20
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.