



Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Ein echtes Juwel aus „Côtes-de-Bourg

Description:

Die Region Côtes-de-Bourg steht im Schatten der grossen Namen von Bordeaux, dabei entstehen auf ähnlichem Terroir merlotgeprägte Weine – jedoch ohne das Prestige etwa eines Pomerols. Die Klimaveränderung bevorteilt die nordöstlich gelegenen Gemeinden, Weingüter wie „Roc de Cambes“ profitieren davon enorm. Eigentümer Francois Mitjaville trägt wegen seiner Fähigkeiten zur Wettervorhersage auch den Spitznamen „das Orakel“. Kein Wunder, dass der perfekte Erntezeitpunkt die Basis für seinen „Roc de Cambes“ bildet, der einer der besten Weine des ganzen Libournais außerhalb der klassischen Appellationen ist – ein seidig-intensiver Charmeur mit einer schönen Portion Frische. Unbedingte Kaufempfehlung!

Profile aromatique:

Les baies bleues marquent le bouquet ouvert de cassis, de pastilles de myrtille et de thé froid aux fruits. Bouche racée, complexe et crémeuse, dense et précise, d'une richesse d'extrait envoûtante, corps moyen. Astringence légèrement granuleuse dans la finale aromatique et concentrée, marquée par les mûres, avec une pointe de pastilles Grether.

Accompagne idéalement:

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

Sous-région: Côtes de Bourg

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

N° article: 0228218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 94/100, Neal Martin 92/100
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.