



## Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Chapeau François Mitjaville!

### **Beschreibung:**

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!

### **Degustationsnotiz:**

Grenat pourpre, rouge rubis sur le disque. Parfum séduisant de prunes mûres, de pralinés au nougat et d'ébène. Dans le deuxième nez, de la réglisse et de la gelée mûres. En bouche, la texture est beurrée et les tannins doux, l'extrait mûr se lie à une vive fraîcheur. Finale complexe sur une explosion de griottes, de pastilles à la myrtilles et de verveine. Le Roc des Cambes rayonne avec une énergie incroyable cette année.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

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%

**A boire:** jusqu'en 2040

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

**Artikelnummer:** 0228219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.