



## Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Chapeau François Mitjaville!

### 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:

Joli bouquet de violette, de framboises sauvages bien mûres et de gelée de groseille rouge. Bouche complexe et soyeuse, nerveuse et racée, extrait mûr et légèrement salé, tannins soutenus. Finale concentrée aux arômes marqués baies rouges, avec des touches de graphite et une astringence légèrement rugueuse, il marque des points grâce à son élégance.

### 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

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2045

**N° article:** 0228221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Antonio Galloni 92-94/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 17,5+/20  
**A boire:** jusqu'en 2045  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.