



Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Coup de cœur des Côtes de Bourg

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:

Bouquet complexe marqué par les baies bleues, avec des notes de cassis, de tabac du Brésil, de graphite et de réglisse. Belle structure dans la bouche soyeuse et racée, corps bien charpenté. Profonde minéralité et sublime astringence dans la finale concentrée et aromatique de cerise sauvage, avec une touche d'estragon.

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
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	2029-2045
Artikelnummer:	0228222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 93-95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18.5/20
A boire:	2029-2045
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.