



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Renommé et recherché: Cambon la Pelouse

Beschreibung:

Le Château Cambon la Pelouse est l'un des chouchous de notre clientèle. C'est pourquoi nous nous sommes procuré encore quelques caisses du fameux millésime 2015. Actuellement à son apogée, il est parfait pour accompagner des plats tels qu'une viande braisée, un rumsteak ou un fromage à pâte dure.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat saturé, dense en son centre, lueur lilas sur le disque. Bouquet délicat aux multiples senteurs avec une magnifique note de mûres en milieu de nez. C'est un vin souple aux tannins mûrs, qui est long et soyeux en bouche. Une formidable réussite, le meilleur millésime depuis 2010.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0372715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20, Score 18/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.