



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Un grand Cambon - tellement gourmand

Beschreibung:

Le Château Cambon la Pelouse est l'un des chouchous de notre clientèle. Avec sa part importante de Merlot cultivé sur la rive gauche, il est maintenant à son apogée et parfait pour accompagner des plats tels qu'une viande braisée, un rumsteack ou un fromage à pâte dure.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, noir au centre. Des notes concentrées de cassis avec une touche de violette dominant le nez sur des nuances de gelée de myrtilles et de prunes rouges. Les tannins bien soutenus révèlent de belles réserves, la finale est longue avec des arômes de sureau et de peau de prune. Apprécié de tous, il peut encore progresser.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, 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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0372716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100,
Score 18/20
Cépage(s): 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit
Verdot
A boire: jusqu'en 2040
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.