



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:

Rubis grenat profond. Les baies des bois dominent le bouquet aux nuances de bois de rose et de tabac blond. La bouche ferme et un peu cassante, révèle une légère astringence. Des petits fruits rouges et bleus accompagnent la finale.

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: 13.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Artikelnummer: 0372717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 88-89/100, Parker 86/100,
WeinWisser 17/20, Score 18/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2035
Vol. alcool: 13.0%
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.