



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

«Best Buy» du Haut-Médoc

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. C'est la raison pour laquelle nous nous sommes procuré quelques caisses supplémentaires du fameux millésime 2018.

Degustationsnotiz:

Pourpre grenat prononcé, violet sur le disque. Les fruits des bois dominent le bouquet aux notes de lilas, de réglisse, de poivre de montagne de Tasmanie et de cassis. Le milieu de bouche dévoile une structure tannique serrée ainsi qu'une astringence finement granuleuse. Finale aromatique et très minérale sur des notes d'essence de sureau.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

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

Artikelnummer: 0372718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 92/100, Parker 90-92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.