



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 saturé, centre impénétrable et disque rubis tendre. Séduisant bouquet de myrtilles, de bois exotique et de truffes au chocolat noir. La bouche complexe et onctueuse est d'une magnifique richesse, avec des tannins souples. Finale aromatique aux arômes opulents de cassis, de tabac du Brésil et de gelée 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 2042

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

Artikelnummer: 0372719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: France
Notation: Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 92/100,
Neal Martin 90-92/100, Score 18/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2042
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.