



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

«Best Buy» du Haut-Médoc

Beschreibung:

Avec sa part importante de Merlot cultivé sur la rive gauche, le Château Cambon la Pelouse est maintenant à son apogée et parfait pour accompagner des plats tels qu'une viande braisée, un rumsteck ou un fromage à pâte dure. Un chouchou absolu de notre clientèle, qui séduit inmanquablement!

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, centre impénétrable et disque lilas. Bouquet complexe de cassis, de truffe au chocolat noir et de violette intense, sur des notes de tabac à pipe parfumé et de gelée de sureau. Bouche élégante et douce, d'une magnifique richesse, avec des tannins mûrs soutenus et un corps moyen. Finale serrée aux arômes de baies bleues, de bois noble et d'estragon.

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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Artikelnummer: 0372720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
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.