



Château Cantemerle

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Au même niveau que l'année dernière !

Beschreibung:

Ce château a une longue histoire et impressionne par sa situation idyllique au milieu d'un parc magnifique. Les vignes s'étendent sur 92 hectares, sur des sols de gravier et de sable. Les vignes, âgées en moyenne de 35 ans, donnent naissance à un vin médocain classique, réputé pour son accessibilité et sa structure fine. Harmonieux et accessible, ce Haut-Médoc offre des arômes subtils de prune mûre, d'épices et une touche de vanille.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, centre opaque, disque rubis. Nez sur la réserve aux notes de cerise sauvage, de cassis et de verveine, avec des arrière-notes de violette, de bois précieux et de réglisse. Bouche tendre et concentrée aux tannins serrés, corps racé et élancé. Finale compacte aux arômes de baies noires et de graphite sombre avec une délicate astringence.

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2048

Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0461820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cantemerle

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Neal Martin 88/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2048
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.