



2014 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Enfin le retour d'un Cambon source de plaisir incontestable!

Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, lueur de grenat sur le disque. Bouquet sucré et délicat, aux subtiles notes de mûres et de vanille. Palais doux et velouté avec une belle fraîcheur de fruit. On retrouve enfin un grand Cambon, après des millésimes 2012 et 2013 un peu décevants.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Haut-Médoc

Producteur:

Château Cambon La Pelouse

Notation(s):

James Suckling 89/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 88/100

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2036

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Référence:

0372714

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 89/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 88/100
Traubensorte(en): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2036
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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
décanner.