

2016 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Un grand Cambon – tellement gourmand!

Description:
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 rumsteck ou un fromage à pâte dure.
Note de dégustation:
Pourpre impénétrable, noir au centre. Des notes concentrées de cassis avec une touche de violette dominent le nez sur des nuances de gelée de myrtilles et de prunes rouges. Les tannins bien soutenus révèlent de belles réserves, la finale est longue avec des arômes de sureau et de peau de prune. Apprécié de tous, il peut encore progresser.
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 92/100, Neal Martin 91/100
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Référence:	0372716

MÖVENPICK
VINS

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 92/100, Neal Martin 91/100
Cépage(s):	54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Vol. alcool:	14.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch