



"Un grand Cambon – tellement gourmand!"

2018 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Note de dégustation:	Pourpre grenat prononcé, violet sur le disque. Les fruits des bois dominent le bouquet aux notes de lilas, de réglisse, de poivre de montagne de Tasmanie et de cassis. Le milieu de bouche dévoile une structure tannique serrée ainsi qu'une astringence finement granuleuse. Finale aromatique et très minérale sur des notes d'essence de sureau.
Elaboration:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Decanter 92/100, James Suckling 91-92/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 17.5/20, Antonio Galloni 88-91/100
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
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.
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.
Producteur:	Château Cambon La Pelouse
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0372718075B6000

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): Decanter 92/100, James Suckling 91-92/100,
Parker 90-92/100, WeinWisser 17.5/20, Antonio
Galloni 88-91/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Barrique
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
déguster.