



2018 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

«Best Buy» du Haut-Médoc

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. C'est la raison pour laquelle nous nous sommes procuré quelques caisses supplémentaires du fameux millésime 2018.

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.

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):

Decanter 92/100, Score 18/20, James Suckling 90/100, Parker 90-92/100, Wine Spectator 90/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Référence:

0372718

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, Score 18/20, James Suckling 90/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 90/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
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.