



2018 Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, violet sur le disque. La barrique apporte au bouquet un côté fumé et épicé, où viennent se greffer des notes de baies noires, de romarin et de thym frais. La bouche est charnue et soyeuse, avec des tannins fermes. La finale concentrée s'agrémente d'olives noires et d'essence de sureau en rétro-olfaction.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Côtes de Bourg
Producteur:	Domaine des Cambes
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89–92/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2025–2040
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Référence:	1013618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89–92/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Apogée:	2025–2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.