



2019 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Note de dégustation:

Grenat pourpre, rouge rubis sur le disque. Parfum séduisant de prunes mûres, de pralinés au nougat et d'ébène. Dans le deuxième nez, de la réglisse et de la gelée mûres. En bouche, la texture est beurrée et les tannins doux, l'extrait mûr se lie à une vive fraîcheur. Finale complexe sur une explosion de griottes, de pastilles à la myrtilles et de verveine. Le Roc des Cambes rayonne avec une énergie incroyable cette année.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

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:	Tertre-Rotebouef
Notation(s):	Parker 92+/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2025–2040
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Référence:	0228219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92+/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée:	2025–2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.