2019 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 saturé, centre impénétrable et disque rubis tendre. Séduisant bouquet de myrtilles, de bois exotique et de truffes au chocolat noir. La bouche complexe et onctueuse est d'une magnifique richesse, avec des tannins souples. Finale aromatique aux arômes opulents de cassis, de tabac du Brésil et de gelée 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):	Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 90–92/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2025–2042
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Référence:	0372719

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

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):	Score 18/20, Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 90–92/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Apogée:	2025–2042
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.

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