



## 2018 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

**Note de dégustation:**

Les baies bleues marquent le bouquet ouvert de cassis, de pastilles de myrtille et de thé froid aux fruits. Bouche racée, complexe et crémeuse, dense et précise, d'une richesse d'extrait envoûtante, corps moyen. Astringence légèrement granuleuse dans la finale aromatique et concentrée, marquée par les mûres, avec une pointe de pastilles Grether.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Côtes de Bourg
<b>Producteur:</b>	Tertre-Rotebouef
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Score 19/20, Neal Martin 92/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0228218

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Score 19/20, Neal Martin 92/100
<b>Cépage(s):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.