



2020 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

«Best Buy» du Haut-Médoc

Description:

Avec sa part importante de Merlot cultivé sur la rive gauche, le Château Cambon la Pelouse est maintenant à son apogée et parfait pour accompagner des plats tels qu'une viande braisée, un rumsteck ou un fromage à pâte dure. Un chouchou absolu de notre clientèle, qui séduit inmanquablement!

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable et disque lilas. Bouquet complexe de cassis, de truffe au chocolat noir et de violette intense, sur des notes de tabac à pipe parfumé et de gelée de sureau. Bouche élégante et douce, d'une magnifique richesse, avec des tannins mûrs soutenus et un corps moyen. Finale serrée aux arômes de baies bleues, de bois noble et d'estragon.

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):

James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

2025–2040

Cépage(s):

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Référence:

0372720

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):	James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Apogée:	2025–2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.