



## 2019 Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

**Note de dégustation:**

Bouquet intense, de fraise des bois bien mûres, de graphite et de lilas. Bouche souple et racée, corps serré et nerveux, manque un peu de gras. Baies rouge dans la finale à l'astringence sableuse.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Côtes de Bourg
<b>Producteur:</b>	Domaine des Cambes
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	2026–2042
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	1013619

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

Taille: A7 74x105

### **Domaine de Cambes**

Bordeaux AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	2026–2042
<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.