



## 2021 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Chapeau François Mitjaville!

**Note de dégustation:**

Joli bouquet de violette, de framboises sauvages bien mûres et de gelée de groseille rouge. Bouche complexe et soyeuse, nerveuse et racée, extrait mûr et légèrement salé, tannins soutenus. Finale concentrée aux arômes marqués baies rouges, avec des touches de graphite et une astringence légèrement rugueuse, il marque des points grâce à son élégance.

**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):** Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–93/100

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** 2026–2045

**Cépage(s):**

**Référence:** 0228221

## 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):** Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–93/100  
**Cépage(s):**  
**Apogée:** 2026–2045  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.