



2020 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.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Côtes de Bourg

Producteur: Domaine des Cambes

Notation(s): Antonio Galloni 94/100, Score 19/20, Decanter 90/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92/100

Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s):

Référence: 1013620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Antonio Galloni 94/100, Score 19/20, Decanter 90/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92/100
Cépage(s):	
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.