



2020 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

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): Jeb Dunnuck 95/100, Parker 93/100, Antonio Galloni 95/100

Vol. alcool: 14.5 %

Référence: 0228220

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): Jeb Dunnuck 95/100, Parker 93/100, Antonio
Galloni 95/100

Vol. alcool: 14.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.