



2020 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Note de dégustation:

Les baies bleues marquent le bouquet ouvert de cassis, de pastilles de myrtille et de thé froid aux fruits. Bouche racée, complexe et crémeuse, dense et précise, d'une richesse d'extrait envoûtante, corps moyen. Astringence légèrement granuleuse dans la finale aromatique et concentrée, marquée par les mûres, avec une pointe de pastilles Grether.

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:FranceRégion:BordeauxSous-région:Côtes de BourgProducteur:Tertre-Rotebouef

Notation(s): Jeb Dunnuck 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100,

Parker 93/100

Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s):

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, Score 19/20, Antonio

Galloni 95/100, Parker 93/100

Cépage(s):

Vol. alcool: 14.5 %

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

être décanté.