



2022 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Coup de cœur des Côtes de Bourg

Note de dégustation:

Bouquet complexe marqué par les baies bleues, avec des notes de cassis, de tabac du Brésil, de graphite et de réglisse. Belle structure dans la bouche soyeuse et racée, corps bien charpenté. Profonde minéralité et sublime astringence dans la finale concentrée et aromatique de cerise sauvage, avec une touche d'estragon.

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 93–95/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20

Référence: 0228222

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 93–95/100, Parker 92–94/100,
WeinWisser 18.5/20

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