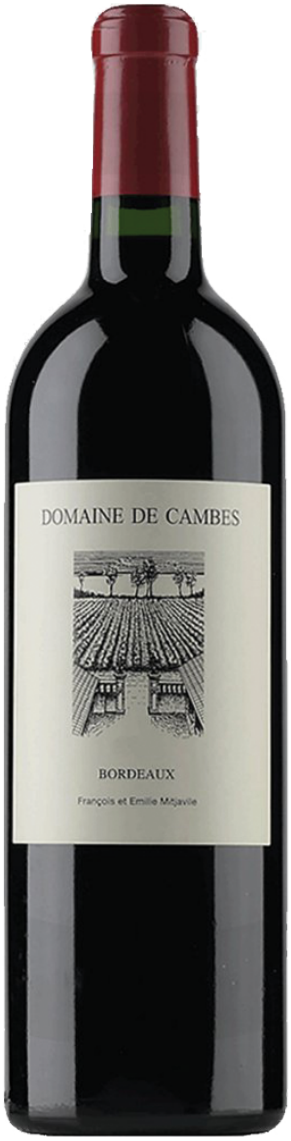

2022 Domaine de Cambes

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):	
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	
Référence:	1013622

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch