



2015 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Renommé et recherché: Cambon la Pelouse

Description:

Le Château Cambon la Pelouse est l'un des chouchous de notre clientèle. C'est pourquoi nous nous sommes procuré encore quelques caisses du fameux millésime 2015. Actuellement à son apogée, il est parfait pour accompagner des plats tels qu'une viande braisée, un rumsteak ou un fromage à pâte dure.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat saturé, dense en son centre, lueur lilas sur le disque. Bouquet délicat aux multiples senteurs avec une magnifique note de mûres en milieu de nez. C'est un vin souple aux tannins mûrs, qui est long et soyeux en bouche. Une formidable réussite, le meilleur millésime depuis 2010.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Haut-Médoc

Producteur:

Château Cambon La Pelouse

Notation(s):

James Suckling 91/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2038

Cépage(s):

50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot

Référence:

0372715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.