



2024 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Le secret de François Mitjaville

Description:

Dans le millésime 2024, le Roc des Cambes est composé de 80% de merlot et de 20% de cabernet sauvignon. Le fruit de ce Côtes de Bourg de première classe est cette année particulièrement frais et intense et moins marqué par les notes toastées du bois de chêne. Le bouquet complexe de tabac, de myrtille des Alpes et de fins arômes grillés est tout aussi convaincant que le palais complexe et la finale marquée par le terroir.

Note de dégustation:

Bouquet complexe, tabac dominicain, myrtille des Alpes et arômes sombres de noisette grillée. Une bouche complexe à la texture crémeuse, très droite et tendue grâce à la race nerveuse, avec une trame tannique serrée et un corps entraîné. Dans la finale concentrée et longue, des contours délicats de myrtille, du graphite foncé et une astringence farineuse, note de potentiel.

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):	Vinum 93–95/100, Jeb Dunnuck 90–92/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20
Apogée:	2030–2048
Cépage(s):	
Référence:	0228224

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): Vinum 93–95/100, Jeb Dunnuck 90–92/100,
Score 19/20, WeinWisser 18/20

Cépage(s):

Apogée: 2030–2048

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