



## 2024 Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

100 % de plaisir merlot

### Description:

Même dans le millésime 2024, ce merlot monocépage de la cave de la famille Mitjaville se montre envoûtant, parfumé et délicieusement fruité. Il plaît par son jeu aromatique intense, sa bouche crémeuse et molle ainsi que sa finale chargée de tension avec des baies rouges, du graphite et une fine astringence.

### Note de dégustation:

Fraise des bois intense, note de lilas et de réglisse. Une bouche grasse avec une texture crémeuse, un soutien nerveux, une finesse qui se fragilise, un corps moyen. Finale aromatique et concentrée sur les baies rouges, le graphite et l'astringence farineuse.

### 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):** Vinum 92–94/100, Jeb Dunnuck 90–92/100, Score 19/20, WeinWisser 17.5/20

**Apogée:** 2029–2045

**Cépage(s):**

**Référence:** 1013624

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

|                     |                                                                            |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                                     |
| <b>Notation(s):</b> | Vinum 92–94/100, Jeb Dunnuck 90–92/100,<br>Score 19/20, WeinWisser 17.5/20 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 2029–2045                                                                  |
| <b>Apogée:</b>      |                                                                            |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à<br>être décanté.              |