



2017 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Un grand Cambon – tellement gourmand!

Description:

Le Château Cambon la Pelouse est l'un des chouchous de notre clientèle. Avec sa part importante de Merlot cultivé sur la rive gauche, il est maintenant à son apogée et parfait pour accompagner des plats tels qu'une viande braisée, un rumsteack ou un fromage à pâte dure.

Note de dégustation:

Rubis grenat profond. Les baies des bois dominent le bouquet aux nuances de bois de rose et de tabac blond. La bouche ferme et un peu cassante, révèle une légère astringence. Des petits fruits rouges et bleus accompagnent la finale.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, 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 88–89/100, Score 18/20, Parker 86/100, WeinWisser 17/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Référence:	0372717

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 88–89/100, Score 18/20, Parker 86/100, WeinWisser 17/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2035
Vol. alcool: 13.0 %
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 décanter.