



Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Ein echtes Juwel aus „Côtes-de-Bourg

Beschreibung:

Die Region Côtes-de-Bourg steht im Schatten der grossen Namen von Bordeaux, dabei entstehen auf ähnlichem Terroir merlotgeprägte Weine – jedoch ohne das Prestige etwa eines Pomerols. Die Klimaveränderung bevorteilt die nordöstlich gelegenen Gemeinden, Weingüter wie „Roc de Cambes“ profitieren davon enorm. Eigentümer Francois Mitjaville trägt wegen seiner Fähigkeiten zur Wettervorhersage auch den Spitznamen „das Orakel“. Kein Wunder, dass der perfekte Erntezeitpunkt die Basis für seinen „Roc de Cambes“ bildet, der einer der besten Weine des ganzen Libournais außerhalb der klassischen Appellationen ist – ein seidig-intensiver Charmeur mit einer schönen Portion Frische. Unbedingte Kaufempfehlung!

Degustationsnotiz:

Bacche blu segnano il bouquet aperto di ribes nero, pastiglie di mirtillo e tè alla frutta fredda. Al palato è intenso, complesso e cremoso, denso e preciso, con un'ammaliante ricchezza di estratto e un corpo medio. Astringenza leggermente granulosa nel finale aromatico e concentrato, segnato dalle more, con un accenno di pastiglie di Grether.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Côtes de Bourg

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0228218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, Neal Martin 92/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.