



Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Tanto di cappello a François Mitjaville!

Descrizione:

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 François 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!

Profilo aromatico:

Bel bouquet di violette, lamponi selvatici maturi e gelatina di ribes rosso. Complesso e setoso al palato, nervoso e impetuoso, estratto maturo e leggermente salato, tannini sostenuti. Finale concentrato con aromi marcati da bacche rosse, con note di grafite e un'astringenza un po' ruvida, si fa notare per la sua eleganza.

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.

Temperatura:

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Numero articolo: 0228221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 92-94/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91-93/100, WeinWisser 17,5+/20
Da bere: da subito fino al 2045
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.