



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Un grande Cambon, così avido

Beschreibung:

Lo Château Cambon la Pelouse è uno dei preferiti dai nostri clienti. Con la sua alta percentuale di Merlot coltivato sulla riva sinistra, è ora al suo apice ed è perfetto per accompagnare piatti come brasati, bistecche o formaggi a pasta dura.

Degustationsnotiz:

Rubino porpora intenso e sostenuto. Sublime bouquet di marasche, frutti di bosco e frutta candita, molto intenso e quasi inebriante. Al palato, frutto opulento, tannini morbidi, legno nobile, superba concentrazione, conferma l'alto livello degli ultimi anni, uno dei migliori valori dell'annata. Uno dei migliori vini del Médoc, non sarebbe da meno in una degustazione alla cieca di Grands Crus!

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0372701

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.