



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Rinomato e ricercato: Cambon la Pelouse

Beschreibung:

Château Cambon la Pelouse è uno dei preferiti dai nostri clienti. Ecco perché abbiamo acquistato qualche cassa in più della famosa annata 2015. Ora al suo apice, è perfetto per accompagnare piatti come brasati, bistecche o formaggi a pasta dura.

Degustationsnotiz:

Colore granato-porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet delicato e sfaccettato, con una magnifica nota di more a metà naso. Un vino morbido con tannini maturi, lungo e setoso al palato. Un successo straordinario, la migliore annata dal 2010.

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. Suggerimento: 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

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0372715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20, Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.