



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:

Porpora impenetrabile, nero al centro. Al naso dominano note concentrate di ribes nero con un tocco di viola, con sentori di gelatina di mirtilli e prugne rosse. I tannini ben sostenuti rivelano buone riserve e il finale è lungo con aromi di sambuco e buccia di prugna. Godibile per tutti, ha ancora spazio per migliorare.

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

Produrent: Haut-Médoc AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0372716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 92/100, Neal Martin 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva: 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2040
Vol. alcolici: 14.0%
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 decantarlo.