



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:

Rosso granato intenso. Il bouquet è dominato da frutti di bosco, con note di legno di rosa e leggero tabacco. Al palato è deciso e leggermente friabile, con una leggera astringenza. Bacche rosse e blu accompagnano il finale.

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Artikelnummer: 0372717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 88-89/100, Parker 86/100,
WeinWisser 17/20, Score 18/20
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2035
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
decantarlo.