



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Haut-Médoc miglior acquisto

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. Ecco perché abbiamo raccolto alcune casse extra della famosa annata 2018.

Degustationsnotiz:

Granato-porpora intenso, con riflessi violacei sul disco. I frutti di bosco dominano il bouquet, con note di lillà, liquirizia, pepe di montagna della Tasmania e ribes nero. Il palato medio rivela una struttura tannica stretta e un'astringenza a grana fine. Finale aromatico e molto minerale con note di essenza di sambuco.

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

Produttore: Haut-Médoc AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2040

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

Artikelnnummer: 0372718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Decanter 92/100, Parker 90-92/100, Score 18/20
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2040
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 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.