



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 saturo, centro impenetrabile e disco rubino tenue. Un seducente bouquet di mirtilli, legno esotico e tartufi di cioccolato fondente. Al palato è complesso e untuoso, con una magnifica ricchezza e tannini morbidi. Finale aromatico con opulenti aromi di ribes nero, tabacco brasiliano e gelatina 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. 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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2042

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

Artikelnummer: 0372719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 90-92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2042
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.