



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

\\"Haut-Médoc\\"Miglior acquisto

Beschreibung:

Con la sua alta percentuale di Merlot coltivato sulla riva sinistra, lo Château Cambon la Pelouse è ora al suo apice ed è perfetto per accompagnare piatti come brasati, bistecche o formaggi a pasta dura. È il preferito dai nostri clienti e li conquisterà sicuramente!

Degustationsnotiz:

Porpora intenso, centro impenetrabile e disco lilla. Bouquet complesso di ribes nero, tartufo al cioccolato fondente e violetta intensa, con note di tabacco da pipa profumato e gelatina di fiori di sambuco. Elegante e morbido al palato, con magnifica ricchezza, tannini maturi sostenuti e corpo medio. Finale teso con aromi di bacche blu, legno nobile e dragoncello.

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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Artikelnnummer: 0372720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
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.