



Château Cantemerle

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Allo stesso livello dell'anno scorso!

Beschreibung:

Questo château ha una lunga storia e colpisce per la sua posizione idilliaca nel mezzo di un magnifico parco. I vigneti si estendono su 92 ettari, su terreni ghiaiosi e sabbiosi. Le viti, che hanno un'età media di 35 anni, producono un classico vino del Médoc, rinomato per la sua accessibilità e fine struttura. Armonioso e accessibile, questo Haut-Médoc offre sottili aromi di prugne mature, spezie e un tocco di vaniglia.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino. Naso riservato di ciliegia selvatica, ribes nero e verbena, con note di violetta, legno pregiato e liquirizia. Al palato è tenero e concentrato, con tannini stretti e un corpo snello e vivace. Finale compatto con aromi di bacche scure e grafite scura e una delicata astringenza.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: HMedoc

Produttore: Haut-Médoc AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2048

Varietà d'uva: 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0461820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cantemerle

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Neal Martin 88/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2048
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.