



2016 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Un grande Cambon - così avido!

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, nero al centro. Al naso dominano note concentrate di ribes nero con un tocco di viola, con sentori di gelatina di mirtilli e prugne rosse. I tannini ben sostenuti rivelano buone riserve e il finale è lungo con aromi di sambuco e buccia di prugna. Godibile per tutti, ha ancora margini di miglioramento.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Château Cambon La Pelouse
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Neal Martin 91/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Numero di articolo:	0372716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20, Neal Martin 91/100
Varietà d'uva:	54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Maturità:	2025-2040
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.