



2018 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

\\"Haut-Médoc\\"Miglior acquisto

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. Ecco perché abbiamo raccolto qualche cassa in più della famosa annata 2018.

Nota di degustazione:

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.

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:	Decanter 92/100, James Suckling 90/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 90/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Numero di articolo:	0372718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Decanter 92/100, James Suckling 90/100, Parker 90–92/100, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Maturità:	2025-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
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.