



2018 Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, viola sul disco. La botte conferisce al bouquet un tocco affumicato e speziato, con note di bacche nere, rosmarino e timo fresco. Il palato è carnoso e setoso, con tannini decisi. Il finale concentrato è arricchito da olive nere ed essenza di fiori di sambuco in retro-olfazione. .

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Côtes de Bourg

Produttore:

Domaine des Cambes

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 89–92/100

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2025-2040

Varietà d'uva:

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

1013618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 89–92/100
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2025-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.