



## 2019 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

**Nota di degustazione:**

Granato cremisi, rosso rubino sul disco. Seducente profumo di prugne mature, praline di torrone ed ebano. Al secondo naso, liquirizia e gelatina matura. Al palato, la struttura è burrosa e i tannini morbidi, con un estratto maturo che si combina con una vivace freschezza. Il complesso finale è un'esplosione di marasche, pastiglie di mirtillo e verbena. Quest'anno il Roc des Cambes brilla di un'energia incredibile.

**Abbinamenti:**

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

**Consigli per il consumo:**

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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Côtes de Bourg
<b>Produttore:</b>	Tertre-Rotebouef
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92+/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0228219

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92+/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.