



2019 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 saturo, centro impenetrabile e disco rubino tenue. Un seducente bouquet di mirtillo, legno esotico e tartufi di cioccolato fondente. Al palato è complesso e untuoso, con una magnifica ricchezza e tannini morbidi. Finale aromatico con opulenti aromi di ribes nero, tabacco brasiliano e gelatina 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:

Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 90-92/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2025-2042

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Numero di articolo:

0372719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 90–92/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Maturità:	2025-2042
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.