



2018 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Côtes de Bourg
Produttore:	Tertre-Rotebouef
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, Score 19/20, Neal Martin 92/100
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0228218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, Score 19/20, Neal Martin 92/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.