



2020 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

\\"Haut-Médoc\\"Miglior acquisto

Descrizione del vino:

Con la sua alta percentuale di Merlot coltivato sulla riva sinistra, lo Château Cambon la Pelouse è ora al suo apice ed è perfetto per accompagnare piatti come brasati, bistecche o formaggi a pasta dura. È il preferito dai nostri clienti e li conquisterà sicuramente!

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile e disco lilla. Bouquet complesso di ribes nero, tartufo al cioccolato fondente e violetta intensa, con note di tabacco da pipa profumato e gelatina di fiori di sambuco. Elegante e morbido al palato, con magnifica ricchezza, tannini maturi sostenuti e corpo medio. Finale teso con aromi di bacche blu, legno nobile e dragoncello.

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: James Suckling 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20, Decanter 90/100

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: 2025-2040

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Numero di articolo: 0372720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20, Decanter 90/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Maturità:	2025-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.