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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Château Cambon La Pelouse
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Numero di articolo:	0372720

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch