



2020 Château Cantemerle

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Allo stesso livello dell'anno scorso!

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino. Naso riservato di ciliegia selvatica, ribes nero e verbena, con note di violetta, legno pregiato e liquirizia. Al palato è tenero e concentrato, con tannini stretti e un corpo snello e vivace. Finale compatto con aromi di bacche scure e grafite scura e una delicata astringenza.

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:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Haut-Médoc

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Neal Martin 88/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Decanter 93/100

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2025-2048

Varietà d'uva:

58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Numero di articolo:

0461820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cantemerle

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Origine: FR
Valutazioni: James Suckling 94/100, Neal Martin 88/100,
Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Decanter
93/100
Varietà d'uva: 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7%
Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Maturità: 2025-2048
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 14.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.