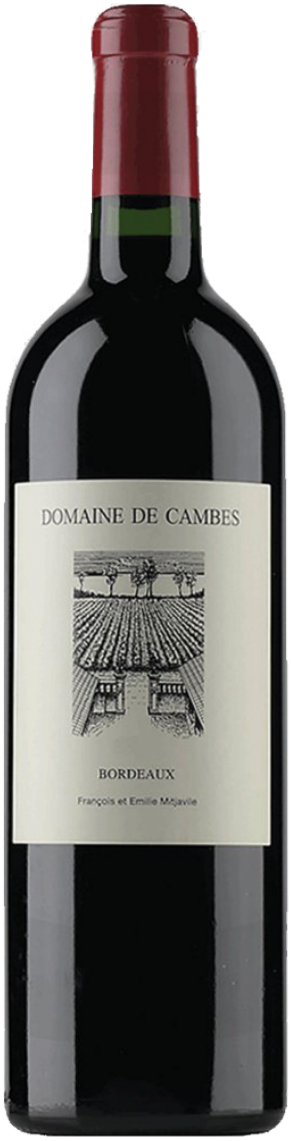

2019 Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Nota di degustazione:
Profumo intenso di fragole di bosco mature, grafite e lillà. Al palato è morbido e scattante, con un corpo teso e nervoso che manca un po' di grasso. Frutti rossi nel finale con astringenza sabbiosa.
Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).
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:	Domaine des Cambes
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2026-2042
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1013619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2026-2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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