



2021 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Tanto di cappello a François Mitjaville!

Nota di degustazione:

Bouquet incantevole di violette, lamponi selvatici maturi e gelatina di ribes rosso. Complesso e setoso al palato, nervoso e impetuoso, estratto maturo e leggermente salato, tannini sostenuti. Finale concentrato con aromi marcati da bacche rosse, con note di grafite e un'astringenza un po' ruvida, si fa notare per la sua eleganza.

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: Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–93/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: 2026-2045

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0228221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–93/100
Varietà d'uva:	
Maturità:	2026-2045
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.