



2020 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: Antonio Galloni 94/100, Score 19/20, Decanter 90/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1013620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, Score 19/20, Decanter 90/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92/100
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.