



2020 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

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: Jeb Dunnuck 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, Parker 93/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0228220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Jeb Dunnuck 95/100, Score 19/20, Antonio
Galloni 95/100, Parker 93/100

Varietà d'uva:

Gradazione 14.5 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.