



2022 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Coup de cœur des Côtes de Bourg

Nota di degustazione:

Bouquet complesso caratterizzato da bacche blu, con note di ribes nero, tabacco brasiliano, grafite e liquirizia. Bella struttura al palato, setoso e impetuoso, con un corpo ben strutturato. Mineralità profonda e astringenza sublime nel finale concentrato e aromatico di ciliegia selvatica, con un tocco di dragoncello.

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:

Côtes de Bourg

Produttore:

Tertre-Rotebouef

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 93–95/100, Score 19/20, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20

Maturità:

2029-2045

Numero di articolo:

0228222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Origine: FR

Valutazioni: Jeb Dunnuck 93–95/100, Score 19/20, Parker
92–94/100, WeinWisser 18.5/20

Maturità: 2029-2045

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