



2022 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:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1013622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Cambes

Bordeaux AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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