



2015 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Rinomato e ricercato: Cambon la Pelouse

Descrizione del vino:

Château Cambon la Pelouse è uno dei preferiti dai nostri clienti. Ecco perché abbiamo acquistato qualche cassa in più della famosa annata 2015. Ora al suo apice, è perfetto per accompagnare piatti come brasati, bistecche o formaggi a pasta dura.

Nota di degustazione:

Colore granato-violaceo saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet delicato e sfaccettato, con una magnifica nota di more a metà naso. Un vino morbido con tannini maturi, lungo e setoso al palato. Un successo straordinario, la migliore annata dal 2010.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Château Cambon La Pelouse
Valutazioni:	James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
Numero di articolo:	0372715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.