



2024 Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Suggerimento da François Mitjaville

Descrizione del vino:

Nella vendemmia 2024, il Roc des Cambes è composto per l'80% da Merlot e per il 20% da Cabernet Sauvignon. Il frutto di questa Côtes de Bourg di prima classe è particolarmente fresco e intenso quest'anno e meno caratterizzato dalle note tostate del rovere. Il complesso bouquet con tabacco, mirtillo alpino e fini aromi di tostatura è altrettanto convincente quanto il palato a più livelli e il caratteristico finale influenzato dal terroir.

Nota di degustazione:

Bouquet complesso, tabacco dominicano, mirtillo alpino e tostatura di nocciole scure. Al palato multistrato con una consistenza cremosa, molto diretto e teso con una struttura tannica ben tessuta e un corpo allenato grazie alla razza nervosa. Delicati contorni di mirtillo, grafite scura e astringenza pastosa sul finale concentrato e lungo, valutazione potenziale.

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:

Vinum 93–95/100, Jeb Dunnuck 90–92/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20

Maturità:

2030-2048

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0228224

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Roc de Cambes

Côtes de Bourg AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Vinum 93–95/100, Jeb Dunnuck 90–92/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	2030-2048
Maturità:	
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.