



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Namhaft und gefragt

Beschreibung:

Das seit Generationen familiengeführte Weingut setzt auf Eleganz und Präzision. Unter der Leitung von Éric Monneret und mit der Expertise von Hubert de Bouïard hat der Wein deutlich an Profil gewonnen. Auf den typischen Kies- und Lehmböden gereift und traditionell vinifiziert, entsteht ein großer Rotwein, der von Frische, Fülle und seidiger Textur erzählt. Verführerische Frucht, lebendige Spannung und viel Charme machen ihn zugänglich und bereiten viel Freude.

Aromenprofil:

Sattes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Verführerisches blaubeerige Bouquet mit reifer Alpenheidelbeere, exotische Hölzer und dunkle Schokotrüffel. Am komplexen Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle und anschmiegsamen Tanninen. Im aromatischen Finale mit einem Korb schwarzer Johannisbeeren, Brasiltabak und Holundergelee.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Artikelnummer: 0372719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 92/100, Neal Martin 90-92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.