



## 2020 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Ein sicherer Wert auch dieses Jahr

### **Beschreibung:**

Mit seinem hohen Anteil an Merlot vom linken Ufer ist der Château Cambon la Pelouse jetzt trinkreif und eignet sich vorzüglich als Essensbegleiter, zum Beispiel zu Schmorbraten, Rumpsteak oder Hartkäse. Ein absoluter Kundenliebling, der jeden Gaumen erfreut!

### **Degustationsnotiz:**

Vielschichtiges Bouquet mit Schwarzer Johannisbeere, dunkler Schokotrüffel und intensivem Veilchenparfüm, dahinter parfümierter Pfeifentabak und Holundergelée. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, herrlicher Extraktfülle, stützendem reifem Tannin und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale blaue Beeren, helles Edelhölz und Estragon.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Haut-Médoc

**Produzent:** Château Cambon La Pelouse

**Bewertung(en):** James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** 2025–2040

**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

**Artikelnummer:** 0372720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Cambon la Pelouse**

Cru Bourgeois  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 90/100, Decanter 90/100, Neal Martin 87+/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot  
**Trinkreife:** 2025–2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.