



2020 Château Cantemerle

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Au même niveau que l'année dernière !

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, disque rubis. Nez sur la réserve aux notes de cerise sauvage, de cassis et de verveine, avec des arrière-notes de violette, de bois précieux et de réglisse. Bouche tendre et concentrée aux tannins serrés, corps racé et élancé. Finale compacte aux arômes de baies noires et de graphite sombre avec une délicate astringence.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Haut-Médoc

Producteur:

Notation(s):

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Neal Martin 88/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: 2025–2048

Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Référence: 0461820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cantemerle

5e Cru Classé
Haut-Médoc AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 18.5/20,
Decanter 93/100, Neal Martin 88/100, Parker
92/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7%
Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Apogée: 2025–2048
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.