



## 2020 Château Cantemerle

5e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

Allo stesso livello dell'anno scorso!

**Nota di degustazione:**

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino. Naso riservato di ciliegia selvatica, ribes nero e verbena, con note di violetta, legno pregiato e liquirizia. Al palato è tenero e concentrato, con tannini stretti e un corpo snello e vivace. Finale compatto con aromi di bacche scure e grafite scura e una delicata astringenza.

**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:** Haut-Médoc

**Produttore:**

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

**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** 2025-2048

**Varietà d'uva:** 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

**Numero di articolo:** 0461820

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Cantemerle

5e Cru Classé  
Haut-Médoc AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Score 18.5/20,  
Decanter 93/100, Neal Martin 88/100, Parker  
92/100, WeinWisser 18/20  
**Varietà d'uva:** 58% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 7%  
Cabernet Franc, 6% Petit Verdot  
**Maturità:** 2025-2048  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique  
**Gradazione  
alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve  
essere decantato.