



## 2015 Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Rinomato e ricercato: Cambon la Pelouse

### Descrizione del vino:

Château Cambon la Pelouse è uno dei preferiti dai nostri clienti. Ecco perché abbiamo acquistato qualche cassa in più della famosa annata 2015. Ora al suo apice, è perfetto per accompagnare piatti come brasati, bistecche o formaggi a pasta dura.

### Nota di degustazione:

Colore granato-violaceo saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet delicato e sfaccettato, con una magnifica nota di more a metà naso. Un vino morbido con tannini maturi, lungo e setoso al palato. Un successo straordinario, la migliore annata dal 2010.

### Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Haut-Médoc
<b>Produttore:</b>	Château Cambon La Pelouse
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0372715

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois  
Haut-Médoc AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.