Château Cambon la Pelouse

Haut-Médoc - rouge



Le Château Cambon la Pelouse se situe à Macau, à l'entrée du Médoc, non loin de Bordeaux. Ce domaine, l'un des plus anciens du Médoc, a connu une spectaculaire renaissance depuis son acquisition par Jean-Pierre Marie en 1996, accompagné de sa femme Annick et de leur fils Nicolas. Un travail d'orfèvre a été entrepris, tant à la vigne qu'au chai. Soucieux du progrès mais sans pour autant sacrifier son environnement, la propriété a très tôt adopté des méthodes de travail respectueuses de la nature.

TERROIR : Appellation Haut-Médoc Contrôlée 14% vol 150 cl.

CÉPAGE(S) : Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot.

VINIFICATION : 32 cuves thermorégulées, débourbage du moût, macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours, cuvaison de 3 à 4 semaines.
Elevage 12 à 15 mois sur lies fines (dont 35% de barriques neuves).

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 17 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec viande rouge grillée, plateau de fromages à pâte dure, charcuterie.

GARDE : 15 ans.

SPÉCIFICITÉS : Rouge grenat aux reflets violacés. Bouquet complexe, intense. Note de cerises, de menthe poivrée, de bois de réglisse et de baies noires, cassis-mûres. Au palais, le vin se révèle avec élégance et charme. Il a du corps, de la race et des tanins suaves. Un vin de caractère !