



Wijnfiche

Château Cambon la Pelouse | Haut-Médoc

France (MEDOC-HAUT-MEDOC) – 2018

Domaine

Chateau Cambon La Pelouse

Ch. Cambon la Pelouse is in 2019 overgenomen door het gerenommeerde Treasury Wine Estates (TWE). Deze Cru Bourgeois producent is gelegen in het hart van de Haut-Médoc AOC, dichtbij Ch. Cantemerle en de grens met Ch. Margaux. Het domein telt 65 hectare wijngaarden.

Vinification

Chaque cuve est saignée, le jus est soumis au froid autour de 2°C, une clarification est obtenue en quelques heures. Le jus clair est réintroduit sur la vendange, ainsi une macération pré-fermentaire autour de 5°C est conduite avec maîtrise durant 4 à 6 jours. La fermentation alcoolique va durer environ 10 jours. A l'aide d'un matériel à air pulsé (ou gaz CO₂), le chapeau est décompacté 2 fois par jour, puis au fur et à mesure de la fermentation, une simple humectation du chapeau est réalisé. La post-fermentation à 28°C peut durer 2 semaines. Une dégustation quotidienne va déterminer la fin de ces opérations

Dégustation

Les arômes primaires sont francs et intenses, reflétant la chaleur du millésime, combinant le fruit du cassis avec une herbe feuillue attrayante, tandis que la finale commence à afficher la complexité du graphite et du chocolat noir qui est une distinction des bons bordeaux rouges de la rive gauche.

Mets adaptées

Fromage - fort | Viande - grillée | Barbecue | Lamszadel | Souvlaki

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (55%), Cabernet Sauvignon (40%), Petit Verdot (5%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

