



Château Roc de Cambes

2020 Côtes de Bourg AOC

75cl (6er-Holzbox)

CHF 73.00

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Die Stilistik von François Mitjavile ist auch im Roc de Cambes unverkennbar. Gegenüber dem Tertre Roteboeuf kommen hier etwas mehr Frische und würzige Kräuter zum Vorschein. Seine kühle und noble Art strahlt weit aus der Tiefe und zieht einen sofort in ihren Bann. Viel schwarze Frucht und zarte, rotbeerige Aromen. Ein Traum von einem Duft. Sehr saftiger und frischer Auftakt am Gaumen. Was für ein lebendiges und energiebeladenes Elixier, das durch die cremig weichen Tannine auch einen noblen Trinkfluss bekommt. Der Wein packt vom ersten Moment an zu und lässt einen nicht mehr los. Das ist ein kleines Monster in einem seidig feinen Kleid. Seine faszinierende Länge mit vielen Würz- und Röstaromen im Finale bildet den krönenden Abschluss dieses erneut genial gelungenen Roc de Cambes.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 80%
Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

 **Weinwisser:** 95

 **Vino Vario:** 20