

# **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 CO<sub>2</sub>), 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

pdf.general.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

