



## **CAMBON LA PELOUSE**

## **PRODUIT**

Le 2019 révèle un Médoc gourmand et harmonieux. Le nez s'ouvre sur le cassis, la mûre et la cerise noire, avec une pointe d'épices douces. En bouche, la matière est souple, les tannins bien intégrés, donnant une texture veloutée. On retrouve une belle fraîcheur, un fruité net et quelques touches de cacao ou de réglisse en finale. L'ensemble est équilibré, avec une longueur agréable. Idéal avec des viandes grillées, un magret de canard, un rôti ou des plats mijotés.



## Type de vin Rouge Volume 0,75L Potentiel de garde à boire