

CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL - AOC HAUT MEDOC

2022

INFORMATIONS TECHNIQUES

Appellation et classement

AOC Haut-Médoc et Cru Bourgeois Exceptionnel

Millésime 2022

Le millésime 2022 restera gravé dans les mémoires de toutes les personnes ayant travaillées de près ou de loin au cœur d'une propriété. Le caractère exceptionnel des conditions climatiques aurait pu laisser présager le pire pour la vendange, mais la qualité du terroir à permis aux vignes de produire ce qui semble être l'un des plus grands millésimes de ces dernières années. 2022 l'année de tous les records se traduit donc par un vin exceptionnel d'un équilibre remarquable.

Assemblage

40% Cabernet-Sauvignon – 45% Merlot – 15% Petit Verdot

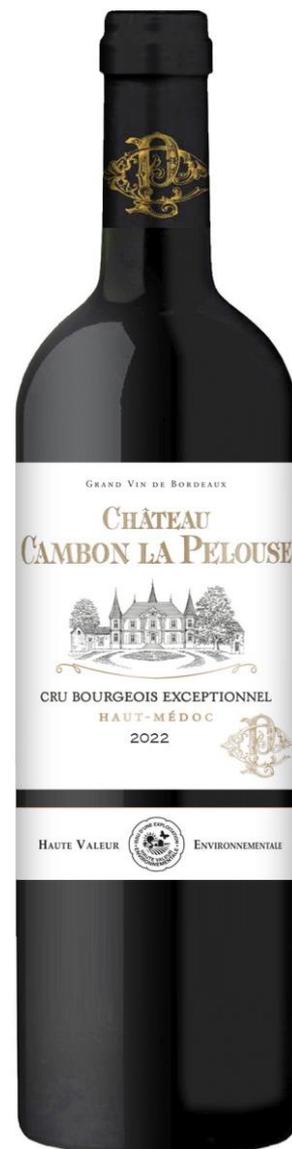
Vieillessement

12 mois en barriques de chêne français, 50% en barriques neuves

Analyse

Rendement : 22 hl/ha

Degré alcool : 13%



DEGUSTATION

Equipe technique

D'une couleur intense et profonde aux reflets grenat, le vin présente un nez déjà ouvert et expressif, finement mentholé, sur des notes de cerise noire. En bouche, l'attaque est riche sur de jolis arômes de mûre et de myrtille, avec un touché soyeux. La structure tanique est bien présente, avec des tannins parfaitement intégrés, le tout magnifiquement soutenu par une fraîcheur offrant un équilibre et une longueur remarquable. Les notes boisées sont déjà bien intégrées, rendant le vin déjà accessible.

