



Château de Chambert

— France — Sud Ouest

Un nez généreux, conjugant maturité du fruit et fraîcheur. La bouche est concentrée sur la myrtille et la violette. L'assise tannique est d'une élégance rare et le toucher soyeux. Il dnne l'impression de ne jamais s'éteindre en bouche.

Note de dégustation

Philippe Lejeune est le vigneron du Château de Chambert, pionnier de la biodynamie dans le Sud-Ouest. Chambert fait partie de ces châteaux qui nourrissent la réputation d'une appellation comme ici à Cahors.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Malbec	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13,50%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Millésime	2016
Couleur du vin	Rouge	Pays	France
Label	BIODYNMAIE	Région	Sud Ouest