



Château de Chambert

— France — Sud Ouest

"Château de Chambert" est la cuvée historique du domaine ; c'est un assemblage 100% Malbec de vieilles parcelles. Ce vin est élevé 12 mois en foudres de chêne (grandes barriques de 3,000 litres) afin d'obtenir le parfait équilibre du fruit, de tannins soyeux et délicates épices du bois Français sans pour autant marquer le vin.

Note de dégustation

En 2021, un restaurant gastronomique a vu le jour au Château de Chambert dans l'ancienne grange rénovée de Chambert qui, au XIXème siècle, servait à stocker le vin.

Commentaires

94/100
Wine Enthusiast

Fiche Technique

Cépage	Malbec	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13,5%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Millésime	2015
Couleur du vin	Rouge	Pays	France
Label	BIODYNAMIE	Région	Sud Ouest