



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 donne 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 |