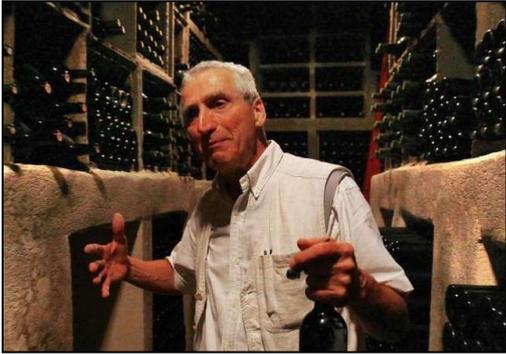


BORDEAUX

Domaine de Cambes

2021



Situation : Les Mitjavile sont une grande famille vigneronne Bordelaise. Elle incarne les nobles valeurs paysannes de la viticulture française. Depuis le milieu des années 1980, ils ont révolutionné l'image des grands Saint Emilion. Tout a commencé en 1987, lorsque Francois et Malou Mitjavile signe le premier millésime de *Terre Roteboeuf* et déjà à cette époque le choc

fut grand. Dans un millésime délicat, nos deux passionnés n'ont qu'une idée : produire un vin de faibles rendements, taillé très sévèrement et signé par un élevage de grande dimension. On retrouve cette philosophie au château Roc de Cambes, acquit la même année par Francois Mitjavile. Quelque peu excentrée de Saint-Emilion, on le retrouve un peu plus au nord sur l'appellation Côtes de Bourg sur une bonne dizaine d'hectares.

Encépagement : 60% Merlot, 30% Cabernet franc, 5% Malbec.

Terroir : Argilo-calcaire, basique, permettant un long cycle végétatif, (terre retenant la fraîcheur), au pied de côte de Roc de Cambes.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2030, voire plus longtemps...

Observations : Une robe profonde, pure sur un rouge mat. Un nez franc, généreux sur les fruits noirs, de douces épices, doté d'une belle structure ; un équilibre de matière et de fraîcheur. Un style racé, charnu, suave, au charme immédiat ; l'attaque en bouche est dense, registre de fruits rouge frais intense, notes de fines épices, des tanins doux, tactile au grain velouté, une finale persistante... Le style « Mitjavile » plus souple que Roc de Cambes, digne de grandes signatures à l'aveugle... sans aucun complexe.

Quelques accords : Onglet de Blonde d'Aquitaine aux cèpes, Parmentier de Canard...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com