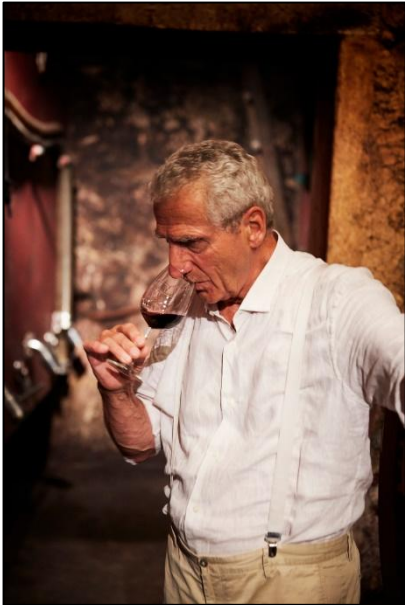


COTES DE BOURG 2020

Château Roc de Cambes



Situation : Les Mitjaville incarnent 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 Mitjaville signent 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 Mitjaville. Quelque peu excentré 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, 25% Cab.sauvignon, 10% Cab.franc, 5% Malbec.

Terroir : Argilo-calcaire et graves exposés sud en amphithéâtre.

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2030, voire plus dans de bonnes conditions.

Observations : Affichant ce style singulier qui lui est propre, resté jusqu'à présent inégalé, Roc de Cambes ne s'inscrit nullement dans la lignée des vins technologiques actuellement très en vogue. La régularité de millésime en millésime est impressionnante et force le respect. Une robe limpide, pure sur un rouge éclatant et brillant. Un nez franc, généreux, sur le fruit, doté d'une grande précision ; un équilibre de matière et de fraîcheur « haut de gamme », un élevage à peine dévoilé.

Quelques accords : Poêlé de cèpes, Côte de bœuf grillée, Bœuf à la Wellington, fromages affinés...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com