



LA CLOSERIE DE CAMENSAC

2DO VINO DE CHÂTEAU DE CAMENSAC
A.O.C. HAUT MÉDOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot.

Alcohol: 12,0 %

Reposo: 17 a 18 meses en barricas de roble Francés.

Capacidad de Guarda: 12 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí.



Ofrece una nariz expresiva con frutos rojos maduros.



Boca muy agradable con notas de mermeladas y especias.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.

CHÂTEAU
DE
CAMENSAC
HAUT-MÉDOC

La Bodega

Un poco alejado de los proyectores mediáticos, la apelación Haut-Médoc tiene varios vinos que merecen notoriedad. El ejemplo perfecto es el Chateau Camensac que desde varios años este categorizado como uno de los mejores chateaux de la región. Esta notoriedad fue gracias a los importantes esfuerzos consentidos por la familia Forner desde 1964. Bruno Popp retoma las riendas del Château de Camensac y en 1860 amplía las bodegas para darles la forma que aún mantienen hoy en día.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com