

2023

Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE CAMENSAC

HAUT-MÉDOC

Assemblage

62% Cabernet Sauvignon

38 % Merlot

Vendanges

Cabernet Sauvignon : Du 28
septembre au 5 octobre

Merlot : Du 14 au 26 septembre

Commentaire de dégustation

*Grenat lumineux presque violet.
Limpide et brillant.*

*Au premier nez, des arômes de
fruits rouges, de fraise et de
cerise.*

*Après agitation, le vin s'ouvre
sur des arômes de baies roses, de
cerise noire, et de notes florales.*

*En bouche, l'attaque est franche
et vive. Les tannins sont
enveloppants et presque crayeux.
Les arômes de cerise se
confirment encapsulés par des
notes mentholées.*

*La finale est persistante et
aromatique autour du thème de
la baie rouge.*

