



Camille de Labrie

| | |
|------------------|--|
| Produzent | Château Croix de Labrie |
| Land/Gebiet | Frankreich/Bordeaux |
| Appellation | Bordeaux AOC |
| Jahrgang | 2015 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (20%) |
| Ausbau | 14 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 14.0% |
| Restzucker | 1.9 g/l |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Dekantieren | 1/2 Stunde empfehlenswert |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2024 |
| Inhalt | 75 cl |
| Bewertung | James Suckling: 91/100 Punkten |

Eine dicht gewobene Merlot-Cabernet-Sauvignon-Cuvée aus einem grossen Jahrgang und schlicht genial für diesen Preis. Seit das neue Besitzerehepaar Axelle und Pierre Courdurié im Jahr 2013 das Château Croix de Labrie übernommen hat, leuchtet ein neuer Stern über Saint-Émilion.