



Cuvée excellence



Bordeaux Rouge 2016



Quelques notes de dégustation :

Visuelle : Concentration colorante maximale.

Olfactive : Nez très fruité, arômes de myrtille, cassis et framboise.

Gustative : La bouche à l'attaque soyeuse où une explosion surprenante de fruits rouges étonnent par leurs intensités. Les tanins sont mûrs et bien fondus.



Cépages : 40% de merlot, 25% de malbec, et 35% de cabernet sauvignon



Accord : à déguster avec une viande rouge ou blanche. Excellent en apéritif de par son fruité intense.



Vinification : Thermorégulations flash détente, macération classique 25 jours



Conditionnement : Bouteille 1g épaulé, bouchon 3 me choix naturel, carton de 12 couchée, gencod contre étiquettes et carton.



Elevage : 60 % boisé : (30 % barriques UE m+30 % STAVE 7 mois), 40% naturel.



Terroir : Argile profonde
Exposition : Sud, coteaux de la Garonne
Surface : 15 hectares

Contactez-nous :

+33 (0)5 56 61 72 72 / +33 (0)6 82 28 46 72

contact@vignoblesrambauds.com

<http://www.vignoblesrambauds.com/>