



Cuvée excellence



Bordeaux Rouge 2018



CHÂTEAU LES RAMBAUDS



Quelques notes de dégustation :

Visuelle : Robe brillante au carmin aux reflets grenat.

Olfactive : Nez intense, fin sur les fruits frais et léger boisé.

Gustative : Bouche agréable, ronde et souple. Belle fraîcheur et vivacité. Tanins souples et fondus.



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



Accord : à déguster sur un pavé de bœuf, un carré d'agneau rôti, des cailles aux raisins. Excellent aussi en apéritif.



Vinification : Thermorégulations flash détente, macération classique 25 jours



Conditionnement : Bouteille 1g épaulé, bouchon 3 me choix naturel, carton de 12 couchée, gencod fournis lors de l'achat.



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



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/>