

CHÂTEAU *RB* LES RAMBAUDS

GRANDS VINS DE BORDEAUX



Cuvée Excellence Bordeaux Supérieur 2018

Cépages : Merlot 35% / Malbec 15% / Cabernet sauvignon 50%

Vinification : Thermorégulations flash détente, avec une macération classique de 25 jours

Élevage : 80 % boisé (40 % barriques UE m+ 40% STAVE 7 mois) et 20% naturel.

Conditionnement : carton de 6 couché avec intercalaire, plus un gencod fournis lors de l'achat.

Accord : Il accompagnera parfaitement vos viandes rouges (côtes de boeuf), gibiers (faisans, perdreaux), sauces et fromages.



« Sa robe pourpre profond révèle un nez fin et élégant s'ouvrant sur des notes de vanille, d'amandes grillées, évoluant sur des arômes de fruits noirs. Sa bouche est fraîche et équilibrée, marquée par des tanins présents en fin de bouche. »

WWW.CHATEAULESRAMBAUDS.COM

contact@vignoblesrambauds.com