

CHÂTEAU LES RAMBAUDS

GRANDS VINS DE BORDEAUX



Cuvée crème de fûts Bordeaux 2018



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

Vinification : Thermorégulations flash détente, macération classique 25 jours

Elevage : 80% boisé (40% barriques UE m+40% STAVE 7 mois), 20% naturel

Conditionnement : Bouteille lg épaulé, bouchon 3 me choix naturel, carton de 6 couché, avec un gencod fournis lors de l'achat

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



« Sa robe rouge vermillon intense nous offre un nez fin et élégant s'ouvrant sur la framboise fraîche, et évoluant sur des notes de cassis.

Ce vin possède une bouche fraîche et équilibrée, marquée par des tanins présents en fin de bouche. »

WWW.CHATEAULESRAMBAUDS.COM

contact@vignoblesrambauds.com