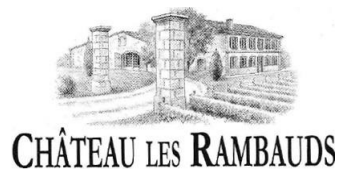




CHÂTEAU LES RAMBAUDS

VIGNERON RÉCOLTANT VINS AUTHENTIQUES

CHÂTEAU LES RAMBAUDS
CUVÉE CRÈME DE FÛTS BORDEAUX SUPERIEUR 2018



Quelques notes de dégustation :

Visuel :

Couleur Intense et Rubis

Olfactif :

Nez fin et élégant s'ouvrant sur des arômes de fruits rouges, et évoluant sur des notes de cassis

Gustatif :

Bouche fraîche et équilibrée, tanins fondus, équilibre parfait.

Cépages : Merlot 60%, Malbec 40%

Vinification : Thermorégulations flash détente, macération classique 25 jours

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

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

Conditionnement : carton de 6 couché avec intercalaire + gencod fournis lors de l'achat