



CHÂTEAU LES RAMBAUDS

VIGNERON RÉCOLTANT VINS AUTHENTIQUES

CUVÉE EXCELLENCE BORDEAUX ROUGE 2017



Quelques notes de dégustation :

Visuel :

Concentration colorante maximale.

Olfactif :

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

Gustatif :

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

Vinification : Thermorégulations flash détente, macération classique 25 jours

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

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

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