



# CHÂTEAU LES RAMBAUDS

VIGNERON RÉCOLTANT VINS AUTHENTIQUES

## CUVÉE EXCELLENCE BORDEAUX ROUGE 2018



### 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 6 couchée, gencod contre étiquettes et carton.