



CHÂTEAU LES RAMBAUDS

VIGNERON RÉCOLTANT VINS AUTHENTIQUES

BAG IN BOX CHÂTEAU LES RAMBAUDS MERLOT MALBEC BORDEAUX 2018



Quelques notes de dégustation :

Visuel :

Robe brillante au carmin aux reflets grenat

Olfactif :

Son nez est intense et s'ouvre sur une gamme de fruits frais intense de myrtille et de mûre

Gustatif :

Belle attaque franche en bouche, Celle-ci s'exprime sur des notes marquées de fruits noirs et d'épices avec de la fraîcheur

Cépages : Merlot 75% / Malbec 25%

Vinification : Thermorégulations flash détente, macération classique 25 jours

Accord : à déguster sur un pavé de bœuf, un carré d'agneau rôti, des cailles aux raisins. Excellent aussi en apéritif.

Conditionnement : BIB 3 L

Conversion Biologique

