



BERNARD CAZADE



Château Les Rambauds

Fiche technique

Cuvée Crème de Fûts 2020

APPELLATION :	AOC BORDEAUX ROUGE
TYPE DE VIN :	ROUGE
AGE DU VIGNOBLE :	26 ANS
ALCOHOL %:	13%
MILLESIME :	2020
OAK HEATING,	MEDIUM PLUS
VOLUME, ML:	750ML
CONDITIONNEMENT:	Conditionnement : Bouteilles Bordelais avec bouchons naturels - Cartons : 2x3 couché

La cuvée Crème de Fûts

Une note d'élégance, Les fruits rouges donnent sa perfection et de la personnalité pour élever un vin rond, avec un assemblage différent Merlot - Cabernet Sauvignon-Malbec



Note de dégustation

Couleur rubis intense, nez fin et élégant s'ouvrant sur des arômes de fruits rouges et évoluant sur des notes de cassis.
La bouche est fraîche et équilibrée avec un bon volume souple, des tanins fondus et une longueur qui reste en bouche.



Cépage

MERLOT 50%

CABERNET SAUVIGNON 30%

MALBEC 20%



Elevage

- Elevage : En cuve béton revêtu, en micro oxygénation et 20% élevé en fût FR M+ 8 mois
- Superficie : 26 hectares
- Terroir : Argile, coteaux Sud Ouest
- Densité : 4000 pieds/hectares



MEDAILLES:

Médaille d'or au Concours de Bordeaux et de Lyon 2021



BERNARD CAZADE

Château Les Rambauds

www.vignoblesrambauds.com

RAMBAUDS 33190 FOSSES ET BALEYSSAC

commercial@vignoblesrambauds.com/Telf: +33(0)556617272