



CHÂTEAU LES RAMBAUDS

Bernard Cazade

CHÂTEAU LES RAMBAUDS

[Cuvée Excellence 2015]

Elevé sous la mer



Médaille d'Or  
au concours de  
Maçon 2016

APPELLATION : AOC BORDEAUX  
SUPERIEUR

TYPE DE VIN : ROUGE

AGE DU VIGNOBLE : 20 ANS

ALCOHOL % : 13.5%

VOLUME, ML : 750ML

OAK HEATING : MEDIUM PLUS

MILLESIME : 2015



### Cépage

Malbec 45%

Merlot 35%

Cabernet sauvignon 20%



### Conditionnement

Bouteilles brut, cirées et  
étiquetée.

*Cuvée Excellence*

*Immergée en eau de mer*

Produit exceptionnel, à la dégustation  
surprenante.

Nous avons, avec la collaboration d'un  
ami marin Breton, eu l'idée d'immerger  
quelques bouteilles de vin sous la mer,  
après quelques expériences plus ou  
moins fructueuses, nous avons trouvé  
le protocole avec des résultats  
incroyables.

En plus d'offrir un packaging  
exceptionnel, l'immersion de notre vin  
BIO élevé sous la mer en Bretagne,  
dans l'obscurité total, avec l'absence  
d'oxygène avec une pression marine  
constante animée par les marées,  
pendant plusieurs mois, nous offre une  
dégustation surprenante, les tanins  
sont plus murs, plus évolués sans être  
dénaturer, plus souples plus ronds tout  
en gardant des arômes frais. Ce vin  
libère une complexité que l'on ne peut  
obtenir avec le vieillissement en cuve  
traditionnel ce qui en fait un produit  
d'exception.

### Note de dégustation

D'une couleur puissante et brillante, son  
nez est fleural et complexe, frais en  
bouche, les notes de fruits rouges  
s'accompagnent d'une finesse accru et  
de tanins souples qui en font un vin très  
gourmands et complexe avec une  
surprenante salinité.

