



BERNARD CAZADE



Château Les Rambauds

Fiche technique

Cuvée Excellence 2020

APPELLATION :	AOC BORDEAUX
TYPE DE VIN :	ROUGE
AGE DU VIGNOBLE :	22 ANS
ALCOHOL %:	13%
MILLESIME :	2020
OAK HEATING,	MEDIUM PLUS
VOLUME, ML:	750ML
CONDITIONNEMENT:	Conditionnement : Bouteilles Bordelais avec bouchons naturels - Cartons : 2x3 couché

La cuvée Malbec

Une note de simplicité, Le vigneron donne son savoir faire et de la personnalité pour élever un vin fruité, avec un assemblage 100% Malbec



Note de dégustation

Robe noire aux belles nuances violettes. Nez intense aux arômes de myrtille et de mûre. Belle attaque aux notes de fruits rouges. Vin charpenté et persistant en bouche, accompagné de tanins soyeux.



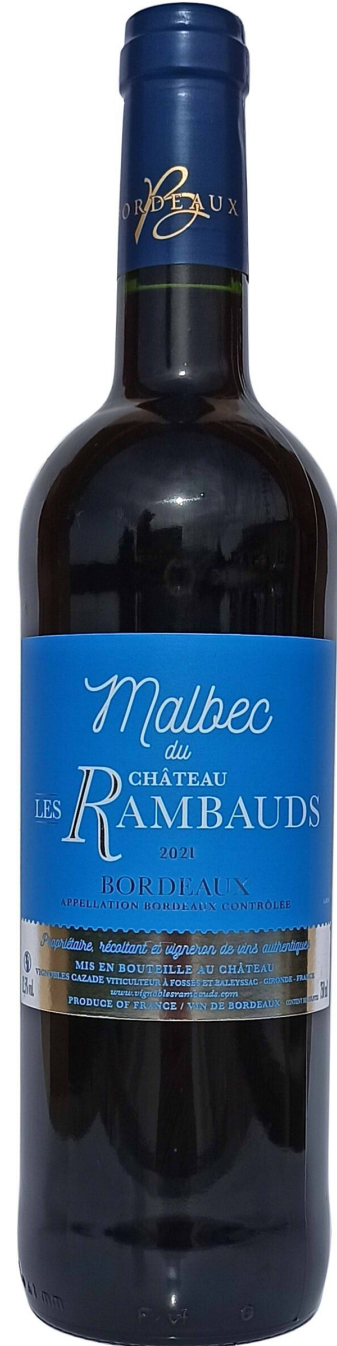
Cépage

MALBEC 100%



Elevage

- Elevage : En cuve béton revêtu, en micro oxygénation et 20% élevé en fût FR M+ 11 mois
- Superficie : 16 hectares
- Terroir : Argile, coteaux Sud Ouest
- Densité : 4000 pieds/hectares



BERNARD CAZADE

Château Les Rambauds

www.bernard-cazade.com

RAMBAUDS 33190 FOSSES ET BALEYSSAC

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