



CHÂTEAU LES RAMBAUDS

Cuvée Crème de Fûts

Le Merlot-Malbec signé Bernard Cazade

Bernard a souhaité créer un vin léger et facile à boire avec un assemblage classique de Merlot-Malbec, en y ajoutant une touche fruitée et chocolatée. Il a sélectionné ses meilleurs vins élevés en fûts de chêne pour produire notre Crème de Fût. Il a choisi les meilleures barriques en fonction de leur chauffe, de leur nature de bois et de la durée d'élevage pour créer le meilleur assemblage possible. Ce vin est certifié BIO NOP. Il est récompensé des médailles d'Or du concours Macon 2023, du concours Lyon 2023 et du concours Bordeaux 2023.



La robe de ce vin est d'un rouge vif et parfait. Le nez est intense, offrant des arômes de fruits noirs et de framboise. En bouche, il y a une belle attaque sur les fruits rouges, avec une sucrosité qui apporte une souplesse aromatique agréable. Les tanins sont mûrs, avec des notes épicées en fin de bouche.



Cépage

MERLOT 60%
MALBEC 40%



Elevage

Elevage : En cuves inox, en micro oxygénation et élevage à 85% en barriques FR M+US M pendant 10 mois
Superficie : 14 hectares
Terroir : Argile, Coteaux du Sud Ouest
Densité : 4000 pieds/hectare

APPELLATION AOC
BORDEAUX
SUPERIEUR

TYPE DE VIN
Rouge

ALCOOL
13%

MILLESIME
2021

CHAUFFAGE
Medium Plus

VOLUME
750ml

CONDITIONNEMENT
Conditionnement :
Bouteilles Bordelais avec
bouchons naturels -
Cartons : 2x3 cols couchés
600 cols par palette
IMP15

gencod bouteille 3760224862033
carton 3760224862040



Château Les Rambauds
www.bernard-cazade.com
bernard@vignoblesrambauds.com
+33(0)6.82.28.46.72