

CHÂTEAU LES RAMBAUDS

Cubis 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

Note de dégustation



Robe d'un rouge vif et parfait, nez intense aux arômes de fruits noirs et de framboise.

En bouche belle attaque sur les fruits rouges, la sucrosité apporte une belle souplesse aromatique. Les tanins sont matures 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 : 29 hectares
Terroir : Argile, Coteaux du Sud Ouest
Densité : 4000 pieds/hectare

APPELLATION
AOC Bordeaux Supérieur

TYPE DE VIN
Rouge

ALCOOL
13%

MILLESIME
2020

CHAUFFAGE
Medium Plus

VOLUME
3 litres

CONDITIONNEMENT
Cubis de 3 litres
Cartons de 6 cubis



Château Les Rambauds
www.bernard-cazade.com
commercial@vignoblesrambauds.com
+33(0)556617272