



AB CHÂTEAU LES RAMBAUDS

Le Merlot-Malbec signé Bernard Cazade

Bernard a voulu créer un vin alliant un coté fruité et à la fois chocolaté. En harmonie avec ces saveurs, l'assemblage du Merlot et du Malbec nous révèle une légèreté singulière, symbolisant l'envol d'un papillon au premier jours du printemps... De quoi émerveiller les papilles de tous et toutes. Il est certifié BIO NOP.

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% CABERNET SAUVIGNON 40%

Elevage

Élevage : En cuves béton revêtues, en micro oxygénation et élevage à 25% en barriques FR M+ pendant 11 mois

Superficie: 23 hectares

Terroir : Argile, Coteaux du Sud Ouest

Densité: 4000 pieds/hectare

APPELLATION AOC Bordeaux

TYPE DE VIN Rouge

> **ALCOOL** 13%

MILLESIME 2021

CHAUFFAGE Medium Plus

> **VOLUME** 750ml

CONDITIONNEMENT

Cartons de 2x6 bouteilles debout - 1 étiquette -Gencod carton (bouteille) - EU NIMP 15 - 600 cols par palette IMP15 gencod bouteille 3760224862071 carton3760224862088



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