

CHÂTEAU LES RAMBAUDS

Cuvée du Chef



Une note d'amour

Le Chef vigneron met du cœur à l'ouvrage pour concocter un vin tout particulier, une merveilleuse fusion de Malbec et de Cabernet Sauvignon. Sa personnalité s'épanouit dans chaque gorgée, témoignant de son savoir-faire et surtout de son amour et de sa passion pour son art. Un vin qui porte la touche personnelle du Chef. Ce vin est certifié biologique et a gagné la médaille d'Or au concours de Bordeaux 2021.



Cépage

MALBEC 65%
CABERNET-SAUVIGNON 35%



Note de dégustation

Resplendissant d'une teinte puissante et chatoyante, son nez émane d'un bouquet floral complexe. En bouche, sa fraîcheur se marie harmonieusement à son ampleur, sa rondeur caressant subtilement les notes de fruits noirs, de mûres et de cassis. Sa longueur, sa finesse et sa souplesse envoûtent les sens, invitant à la dégustation.



Elevage

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



APPELLATION
AOC BORDREAUX 2021

TYPE DE VIN
Rouge

ALCOOL
12,5%

MILLESIME
2021

CHAUFFAGE
Medium Plus

VOLUME
750ml

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

gencod bouteille 3760224861838
carton 3760224861845



Château Les Rambauds
www.bernard-cazade.com
bernard@vignoblesrambauds.com
+3306.82.28.46.72