

# 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 médaille d ARGENT au concours de Lyon 2022



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 65%  
MALBEC 35%



### 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  
2020

CHAUFFAGE  
Medium Plus

VOLUME  
750ml

CONDITIONNEMENT  
: Bouteilles Bordelaises  
avec capsules à vis  
- 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

