



CHÂTEAU LES RAMBAUDS

Bernard Cazade

CHÂTEAU LES RAMBAUDS
[Cuvée Crème de Fûts 2019]

Elevé sous la mer



Médaille d'Or
au concours de
Bruxelle 2021

APPELLATION : AOC BORDEAUX
SUPERIEUR

TYPE DE VIN : ROUGE

AGE DU VIGNOBLE : 20 ANS

ALCOHOL % : 13.5%

VOLUME, ML : 750ML

OAK HEATING : MEDIUM PLUS

MILLESIME : 2019



Cépage

Malbec 45%

Merlot 55%



Conditionnement

Bouteilles brut, cirées et
étiquetée.

Cuvée Crème de Fûts
Immergée en eau de mer

Produit exceptionnel, à la dégustation
surprenante.

Nous avons, avec la collaboration d'un
ami marin Breton, eu l'idée d'immerger
quelques bouteilles de vin sous la mer,
après quelques expériences plus ou
moins fructueuses, nous avons trouvé
le protocole avec des résultats
incroyables.

En plus d'offrir un packaging
exceptionnel, l'immersion de notre vin
BIO élevé sous la mer en Bretagne,
dans l'obscurité total, avec l'absence
d'oxygène avec une pression marine
constante animée par les marées,
pendant plusieurs mois, nous offre une
dégustation surprenante, les tanins
sont plus murs, plus évolués sans être
dénaturer, plus souples plus ronds tout
en gardant des arômes frais. Ce vin
libère une complexité que l'on ne peut
obtenir avec le vieillissement en cuve
traditionnel ce qui en fait un produit
d'exception.

Note de dégustation

D'une couleur puissante et brillante, son
nez est fleural et complexe, frais en
bouche, les notes de fruits rouges
s'accompagnent d'une finesse accru et
de tanins souples qui en font un vin très
gourmands et complexe avec une
surprenante salinité.

DISPONIBLE EN SEPTEMBRE 2022