



BERNARD CAZADE



Château Les Rambauds

Fiche technique

Cuvée Excellence 2020

APPELLATION :	AOC BORDEAUX SUPERIEUR
TYPE DE VIN :	ROUGE
AGE DU VIGNOBLE :	28 ANS
ALCOHOL %:	13%
MILLESIME :	2020
OAK HEATING,	MEDIUM PLUS
VOLUME, ML:	750ML
CONDITIONNEMENT:	Conditionnement : Bouteilles Bordelais avec bouchons naturels - Cartons : 2x3 couché

La cuvée des Papillons

Une note d'excellence, Le vigneron donne sa perfection et de la personnalité pour élever un vin rond, avec un assemblage parfait Merlot -Malbec



Note de dégustation

Robe rubis intense. Nez expressif aux arômes de fruits rouges, de framboise et de cassis. Vin fruité, fin et gourmand en bouche avec des notes épicées en fin de bouche.



Cépage

MERLOT 60%

MALBEC 40%



Elevage

- Elevage : En cuve béton revêtu, en micro oxygénation et 20% élevé en fût FR M+ 11 mois
- Superficie : 23 hectares
- Terroir : Argile, coteaux Sud Ouest
- Densité : 4000 pieds/hectares



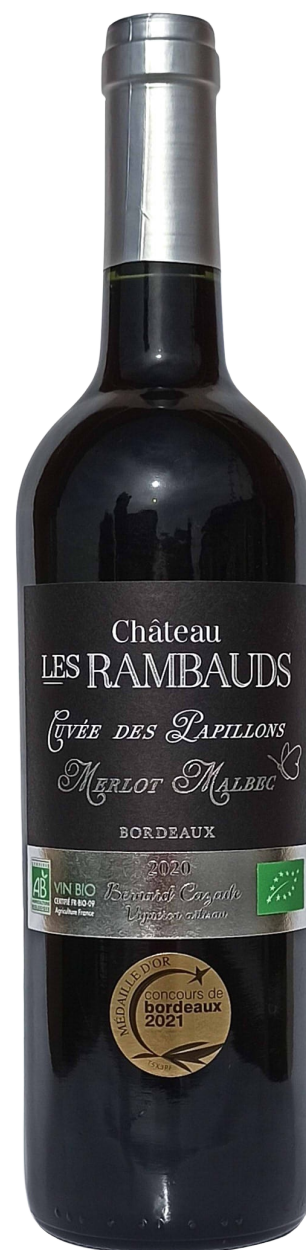
MEDAILLES:

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2021



CERTIFIÉ:

- BIO NOP



BERNARD CAZADE

Château Les Rambauds

www.bernard-cazade.com

RAMBAUDS 33190 FOSSES ET BALEYSSAC

commercial@vignoblesrambauds.com/Telf: +33(0)556617272