BERNARD CAZADE

Château Les Rambauds

# Fiche technique

# Cuvée des Papillons 2021

| | |
|---|---|
| APPELLATION : | AOC BORDEAUX |
| TYPE DE VIN : | ROUGE |
| AGE DU VIGNOBLE : | 26 ANS |
| ALCOOL %: | 13% |
| MILLESIME : | 2021 |
| CHAUFFE : | MEDIUM PLUS |
| VOLUME, ML: | 750ML |

CERTIFIÉ:
BIO NOP

## La cuvée des Papillons

Une note tannique du sol, 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

CABERNET SAUVIGNON 60%

MERLOT 40%

## Elevage

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

## Conditionnement

- Cartons de 2x6 bouteilles debouts
- 1 étiquette
- Gencod carton (bouteille)
- EU NIMP 15
- 600 cols "100 caisses"

BERNARD CAZADE
Château Les Rambauds
www.bernard-cazade.com
RAMBAUDS 33190 FOSSES ET BALEYSSAC
commercial@vignoblesrambauds.com/Telf: +33(0)556617272