



BERNARD CAZADE



Château Les Rambauds

Fiche technique

Cuvée du Chef 2021

APPELLATION :	AOC BORDEAUX
TYPE DE VIN :	ROUGE
AGE DU VIGNOBLE :	18 ANS
ALCOHOL %:	12.5%
MILLESIME :	2021
OAK HEATING,	MEDIUM PLUS
VOLUME, ML:	750ML
CONDITIONNEMENT:	Conditionnement : Bouteilles bourgognes avec bouchons naturels - Cartons : 2x3 couché

La cuvée du chefs

La cuvée du chefs
Une note d'amour, 'Le chef' vigneron donne son amour et de la personnalité pour élever un vin particulier, avec un assemblage différent Malbec Cabernet sauvignon



Note de dégustation

D'une couleur puissante et brillante, son nez est floral et complexe, frais en bouche, le volume, le gras, sa rondeur accompagne les notes de fruits noirs, de mûres et de cassis, long, fin et souple ce vin est appétant.



Cépage

CABERNET SAUVIGNON 60%
MALBEC 40%



Elevage

- Elevage : En cuve béton revêtu, en micro oxygénation et 20% élevé en fût FR M+
- Superficie : 24 hectares
- Terroir : Argile, coteaux Sud Ouest
- Densité : 4000 pieds/hectares



MEDAILLES:

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2022

CERTIFIÉ:

- BIO NOP



BERNARD CAZADE

www.bernard-cazade.com

RAMBAUDS 33190 FOSSES ET BALEYSSAC

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