



Château La Rame

AOP Bordeaux rouge

Informations techniques :

Sol et sous-sol: Sol limono-sablonneux et argilo-calcaire

Moyenne d'âge de la vigne: 30 ans **Cépages:** 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon

Vendanges: Vendanges mécanique à maturité optimum

Vinification: Traditionnelle en cuves inox. - Eraftage, puis passage au fouloir - Fermentation alcoolique entre 26° et 30°C. Remontage biquotidien avec aération - Cuvaision de 15 à 21 jours (en fonction des millésimes).

Elevage: En Barriques pendant 12 mois (barriques déjà utilisées pour 1 et 2 vins)

Production : 40 000 bouteilles par an

Température de service : entre 17 et 18 °C

Dégustation : Belle robe rouge rubis. Le terroir argilo-calcaire et limono-sablonneux de La Rame donnent à ce vin son caractère, ses tanins et ses arômes de fruits rouges, agréablement mûrs. Cuvée fruitée, toute en rondeur et souplesse, aux arômes de fruits murs, vinifiée pour faire un Bordeaux de qualité, agréable à boire dès ses jeunes années. Une véritable Gourmandise

Accords Mets et vins : grillades, blanquette de veau, un tartare de bœuf, un plat mijoté, une volaille et certains fromages.

Potentiel de Garde : 3 à 8 ans



La Presse en parle...

distingué dans le TOP 10 à l'issue d'une sélection parmi plus de 120 vins effectuée par le magazine Le Point : « Bordeaux : petits prix et grands plaisirs » avec l'excellente note de 16 sur 20 . mai 2020

Si les vins doux font la renommée du domaine, **ses rouges s'illustrent avec autant de régularité**. Merlot et cabernets à parts égales dans ce bordeaux sombre et profond, très épicé (clou de girofle) et fruité, long, dense et sauve en bouche, avec en soutien de beaux tanins fondus. 2017-2021/sauté de veau *Guide Hachette 2017*

« **Réussite exceptionnelle** : Un vin de haut niveau ! Une jolie couleur, un fruit saillant et plein de vitalité. Derrière cette approche gourmande et facile, le vin est persistant et profond. Joli rouge. » *RVF*

Ch La Rame* : « [...] Ses vieilles vignes rouges ont produit ce Bordeaux attachant, enveloppé d'un grenat dense et environné de senteurs gourmandes, doux mélange de cannelle et de fruits à noyau. La bouche ample, fraîche, sous-tendue de tanins au grain fin, s'achemine vers une finale souriante. » *Guide Hachette*

Noté 15/20. « La devise de la famille Armand « Sans concession ni partage, la qualité avant tout » est parfaitement adaptée au bon niveau des vins. Le nez regorge de fruits. La bouche elle aussi très friande (cerise et framboise), a retenu notre attention par sa matière veloutée puis serrée » *Cuisine et Vins de France*

Ch La Rame *** : « [...] c'est un vin caractérisé par un Merlot très charmeur et de la fraîcheur. Une touche élégante de boisé avec des arômes de vanille et de cerises. Apprécié pour son goût et recherché à l'international. » *Decanter*

Palmarès:

Talent des Bordeaux 2019

Médaille d'OR au Concours Agricole de Paris 2020 & Médaille d'OR au Concours Agricole de Bordeaux 2018

Coup de cœur du Guide Hachette 2010

90 points par Wine Enthusiast & **85 points** par Wine Spectator