



Château La Rame

« La Charmille »

AOP Cadillac Côtes de Bordeaux

Informations techniques :

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

Moyenne d'âge de la vigne : 35 ans **Cépages :** 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon

Vendanges : Manuelles

Vinification : Egrappage total. Extraction douce et lente. La cuvaison dure 20 jours environ (plus si besoin en fonction du millésime). Vinification thermo-régulée (25 à 30°) en cuves inox. **Elevage :** En barriques de chêne renouvelées par tiers tous les ans

Température de service : Servir entre 16 et 18 °

Commentaires de dégustation : Robe : Vêtu d'une robe aux couleurs profondes et d'un pourpre dense virant au noir. Au nez : Fin et distingué, il exhale des arômes de fruits rouges (fraise, framboise...), de fruits noirs (cassis,...), de fruits à noyau (prune, cerise...), floraux (rose poivrée, jacinthe...) et épicés, voire torréfiés. En bouche, il a de la rondeur, de l'opulence, des goûts épicés et un bon support tannique. Il offre une très agréable sensation de plénitude avec une belle et longue finale. Doté d'un bon potentiel de garde, notre *Ch La Rame « La Charmille »* est un vin authentique, généreux, concentré, fruité, d'une grande finesse. Il s'apprécie dans sa jeunesse dès sa 3^{ème} année. Sa structure tannique lui permet cependant de vieillir (5 à 10 ans). Avec le temps, il développe alors des bouquets à la subtile complexité, tout à la fois puissants et raffinés.

Accords mets -vins: généreux et fin, notre *Ch La Rame « La Charmille »* est à l'aise en de nombreuses compagnies. Il est merveilleux aux côtés de plats traditionnels de la région, tels la lamproie, magrets de canard, Omelettes aux cèpes ou aux truffes, lapin à la moutarde ou en civet, l'alose, la daube ou l'entrecôte à la bordelaise. Il se marie également avec des charcuteries, des viandes blanches (poulet rôti), des grillades (pièce de bœuf), avec un gigot d'agneau ou de mouton, des fromages...

Potentiel de Garde : de 3 à 10 ans, agréable à boire dès la 3^{ème} année.

La Presse en parle...

« **C'est un fort joli vin**, rubis soutenu, au nez élégant de fruits rouges et noirs mûrs, ample, charnu, sans agressivité aucune en bouche, porté par des tanins aimables et une agréable vivacité finale. » *Guide Hachette*

« **Grandes réussites : Une des plus belles expressions de fruit en Côtes de Bordeaux.** Sans aucune rugosité, il se déroule tout en chair et parfum grâce à un élevage discret. Très plaisant dans les premières années. » *Revue du Vin de France*

Distingué pour son excellent rapport qualité-prix – « Les Vins Malins : Ch. La Rame La Charmille. Plus besoin de se ruiner et de se référer aux Grands Crus, il est possible de trouver des vins gourmands et de plaisir. Le bonheur est donc accessible. » *Paris Match*

Noté 16.5/20. « La cuvée La Charmille nous avait mis en émoi l'année dernière. Le style est identique, tout en velours, tannins gras, trame serrée... mais avec un équilibre plus marqué. *Gault & Millau – Nos Meilleurs vins de France*

Palmarès : 91 Points Wine Enthusiast, Médaille d'OR Wine Women Japan 2016 -> - Decanter «, il a du charme, de la personnalité,...

