



Plume de Ramage Haut-Médoc AOC

PRODUIT DISPONIBLE EN IMPORTATION PRIVÉE

Producteur : Château Ramage La Batisse-Haut-Médoc

Vin : PLUME DE RAMAGE

Code-SAQ : 15060006 Couleur : Rouge

Pays : France Région viticole : Bordeaux

Appellation : Haut Médoc AOC

Sol : Plateau de gravier et de limon sur une couche de calcaire

Cépages : Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Merlot

% alcool /vol : 13 % Sucre résiduel : 1,7 g /L

Température de service : 16-18°C. Garde : 5-8 Ans

Statut : **IMPORTATION PRIVÉE** Format : 750 ml / caisse de 6
Médailles : Argent Vinalies Nationales 2020.

Argent Challenge International du Vin 2020

Description : Une jolie cuvée du Château Ramage La Batisse, dans ce Millésime-2018 exceptionnel, volontairement vinifiée pour conserver le fruit et non élevée en barrique. La Cuvée Plume cuvée idéale pour une clientèle aimant les vins fruités et rapidement prêts à boire. Délicieux arômes de fruits frais, bouche souple, charnue, très sur le fruit, avec une belle fraîcheur. Du pur plaisir.

Un peu d'Histoire et notes de dégustation : Le cabernet franc est l'un des plus vieux cépages rouges du Bordelais. Le Libournais est son terroir où il se développera le mieux. Les terroirs de Saint-Emilion et Fronsac lui permettent notamment de venir à maturité en développant sa plus belle gamme d'arômes. Il est d'ailleurs majoritaire dans de nombreux assemblage. Cabernet Franc sont de coloration moyenne avec des tannins fins, des arômes subtils de petits fruits rouges et d'épices. En l'assemblant avec le merlot et le cabernet-sauvignon, il apporte au vin complexité et bouquet d'arômes. Il permet de produire des vins fruités que l'on peut boire assez rapidement mais dont les grands millésimes peuvent être de longue garde. C'est un cépage plus précoce que le cabernet-sauvignon Belle persistance en finale. Un vin à très beau potentiel !

Accords gourmands : Volaille grillée, entrecôtes à la bordelaise, carré d'agneau, foies gras et magrets de canard, cèpes...autant de plats aux saveurs marquées, également le gibier.