



MOULIN DES RAMBAUDS

Cuvée fleur de vigne

Senteurs de printemps

La cuvée Fleur de Vigne est un hommage aux fragrances printanières des fleurs poussant sur nos vignes biologiques. Elle est composée d'un assemblage parfait de Malbec et de Cabernet Sauvignon. Cette cuvée est certifiée BIO NOP et a remporté la médaille d'argent au Challenge Millésime Bio 2023.



Cépage

MALBEC 70%
CABERNET SAUVIGNON 30%



Note de dégustation

D'une teinte rose pastel légèrement nuancée, ce vin révèle un nez intense d'arômes de petits fruits frais et acidulés, stimulant l'appétit avant même de le déguster. L'équilibre parfait entre les notes fruitées acidulées et la rondeur en bouche procure une expérience gustative des plus savoureuses, évoquant subtilement la framboise et la fraise des bois.



Elevage

Elevage : En cuve inox, en micro oxygénation
Superficie : 19 hectares
Terroir : Argile, coteaux Sud Ouest
Densité : 4000 pieds/hectares

APPELLATION
IGP Atlantique

TYPE DE VIN
Rosé

ALCOOL
12,5%

MILLESIME
2022

CHAUFFAGE
Medium Plus

VOLUME
750ml

CONDITIONNEMENT
Bouteilles Garance avec
bouchons naturel
Cartons : 2x3 debout
Palette IMP15
gencod bouteille 3760224861975
carton 3760224861982



Moulin Des Rambauds
www.bernard-cazade.com
bernard@vignoblesrambauds.com
+33(06.82.28.46.72