



MOULIN DES RAMBAUDS

Cuvée ma Vigne

Le Syrah-Malbec signé Bernard Cazade

La cuvée "Ma Vigne" représente notre fierté, notre passion et notre engagement. Elle célèbre notre terroir, sa valeur réelle et émotionnelle. Ce vin fruité est doté d'une personnalité unique grâce à l'assemblage Malbec-Syrah, qui le rend à la fois léger et onctueux. De plus, il est certifié BIO NOP et a reçu les médailles d'argent à Amphore 2023 ainsi qu'à Macon 2023.



Cépage

MALBEC 65%
SYRAH 35%



Note de dégustation

Drapée dans une étoffe rouge écarlate, cette création se pare d'un nez intense, évoquant les frémissements de baies noires et de framboises. En bouche, une danse de fruits rouges s'annonce, portée par une douceur subtile qui enchante les sens. Les tanins, mûrs et envoûtants, se mêlent aux notes d'épices, ponctuant ainsi cette aventure enivrante.



Elevage

Elevage : En cuve béton revêtu, en micro oxygénation
Superficie : 24 hectares
Terroir : Argile, coteaux Sud Ouest
Densité : 4000 pieds/hectares



APPELLATION
IGP Atlantique

TYPE DE VIN
Rouge

ALCOOL
13 %

MILLESIME
2022

VOLUME
750ml

CONDITIONNEMENT
Bouteilles bourgognes
avec bouchons naturels -
Cartons : 2x3 couché
600 cols par palette
IMP15

gencod bouteille 3760224862156
carton 3760224862163



Moulin Des Rambauds
www.bernard-cazade.com
bernard@vignoblesrambauds.com
+33(0)6.82.28.46.72