MOULIN DES RAMBAUDS

Cuvée ma Vigne Magnum

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le Syrah-Malbec signé Bernard Cazade

La cuvée "Ma Vigne" est un hommage envers notre terre natale. Ce vin en magnum incarne la personnalité unique de notre terroir, reflétant sa valeur émotionnelle et réelle. Avec son mariage subtil de Malbec-Syrah, il dévoile une saveur fruitée, alliant légèreté et onctuosité. De plus, notre engagement en faveur de l'environnement est attesté par sa certification BIO NOP, tandis que les médailles d'argent remportées à Amphore 2023 et à Macon 2023 témoignent de sa qualité supérieure.

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
12 %

MILLESIME
2019

VOLUME
1.5 litres

CONDITIONNEMENT
Bouteilles bourgognes magnum avec bouchons naturels - Cartons : 2x3 debout avec bouchons naturels
gencod bouteille 3760224861739
carton : 3760224861746

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