



# CHÂTEAU D'AUZANET

## *Cuvée des Abeilles*

### Le trio magique Merlot-Cabernet Sauvignon-Malbec

En bordures de nos parcelles biologiques, nos confrères apiculteurs laissent les ruches, afin que les abeilles vivent loin des pollutions... Une fierté, qui rajoute une âme à ce vin de perfection à la forte personnalité. Il reçoit la médaille d'argent au Concours de Lyon 2021 et est certifié BIO NOP.

### Note de dégustation



Sa robe noire aux reflets rubis profond mène à une explosion surprenante de fruits rouges, de cassis et de fruits confits. Ce vin est fin, fruité et gourmand. Il révèle des saveurs de mûres, de framboises et de prunes confites.



### Cépage

MERLOT 45%  
CABERNET SAUVIGNON 30%  
MALBEC 25%



### Elevage

Élevage : En cuves béton revêtues, en micro oxygénation et élevage à 80% en barriques FR M+ pendant 11 mois  
Superficie : 8 hectares  
Terroir : Argile, Coteaux du Sud Ouest  
Densité : 4000 pieds/hectare



APPELLATION  
AOC Bordeaux

TYPE DE VIN  
Rouge

ALCOOL  
12,5%

MILLESIME  
2017

CHAUFFAGE  
Medium Plus

VOLUME  
750ml

CONDITIONNEMENT  
Bouteilles Bordelaises  
avec bouchons naturels  
Cartons : 2x3 couchés  
600cols par palette IMP15  
gencod bouteille3760224860671  
carton3760224861425



Château d'Auzanet  
www.bernard-cazade.com  
commercial@vignoblesrambauds.com  
+33(0)6.82.28.46.72