



CHÂTEAU D'AUZANET

Cuvée des Abeilles



APPELLATION
AOC Bordeaux

TYPE DE VIN
Rouge

ALCOOL
12,5%

MILLESIME
2021

CHAUFFAGE
Medium Plus

VOLUME
750ml

CONDITIONNEMENT
Bouteilles Bordelaises
avec bouchons naturels
Cartons : 2x3 couchés
600 cols par palette IMP15
gencod bouteille 3760224862057
carton 3760224862064

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'Or au Concours de Paris 2022 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 20% en barriques FR M+ pendant 11 mois
Superficie : 8 hectares
Terroir : Argile, Coteaux du Sud Ouest
Densité : 4000 pieds/hectare



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