



MOULIN DES RAMBAUDS

Cuvée Pins Gris



Senteurs de printemps

La cuvée Pins Gris est un hommage à nos belles Forêts des Landes, la chaleur, l'odeur des Pins avec les senteurs océaniques quoi de mieux que de déguster un Rosé bien Frais tranquillement. Ce rosé Gris est composé d'un assemblage parfait de Malbec et de Cabernet Sauvignon. Cette cuvée est certifiée BIO NOP. Avec peu de Sulfite.



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 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
2023

CHAUFFAGE
Medium Plus

VOLUME
750ml

CONDITIONNEMENT
Bouteilles Garance avec
bouchons naturel
Cartons : 2x3 debout



Moulin des Rambauds
www.bernard-cazade.com
bernard@vignoblesrambauds.com
+33(0)682284672