



BERNARD CAZADE

## Fiche technique Cuvée des Abeilles 2017

# CHÂTEAU D'AUZANET

APPELLATION :	AOC BORDEAUX
TYPE DE VIN :	ROUGE
AGE DU VIGNOBLE :	28 ANS
ALCOOL %:	12.5%
MILLESIME :	2017
CHAUFFE:	MEDIUM PLUS
VOLUME, ML:	750ML
CONDITIONNEMENT:	Conditionnement : Bouteilles Bordelais avec bouchons naturels - Cartons : 2x3 couché

### La cuvée des Abeilles

La cuvée des Abeilles  
Une note d'excellence, Le vigneron  
donne sa perfection et de la personnalité  
pour élever un vin rond, avec un trio  
magique Merlot-Cabernet Sauvignon-  
Malbec



### Note de dégustation

Robe noire aux reflets rubis profond.  
Explosion surprenante de fruits rouges, de  
cassis et de fruits confits. Vin fin, fruité et  
gourmand. Il révèle des saveurs de mûre, de  
framboise et de prune confite.



### Cépage

MERLOT 45%  
CABERNET SAUVIGNON 30%  
MALBEC 25%



### Elevage

- Elevage : En cuve béton revêtu, en micro oxygénation et 20% élevé en fût FR M+ 11 mois
- Superficie : 14 hectares
- Terroir : Argile, coteaux Sud Ouest
- Densité : 4000 pieds/hectares



### MEDAILLES:

Médaille d'or au Concours de Lyon 2021



### CERTIFIÉ:

- BIO NOP



BERNARD CAZADE

Château D'Auzanet

[www.bernard-cazade.com](http://www.bernard-cazade.com)

RAMBAUDS 33190 FOSSES ET BALEYSSAC

[commercial@vignoblesrambauds.com](mailto:commercial@vignoblesrambauds.com)/Telf: +33(0)556617272