



BERNARD CAZADE



Fiche technique

Cuvée Ma Vigne 2019

APPELLATION :	IGP Atlantique
TYPE DE VIN :	ROUGE
AGE DU VIGNOBLE :	18 ANS
ALCOOL %:	12%
MILLESIME :	2019
OAK HEATING,	MEDIUM PLUS
VOLUME, ML:	1500 ML
CONDITIONNEMENT:	Conditionnement : Bouteilles bourgognes avec bouchons naturels - Cartons : 2x3 debout

MEDAILLES:
Médaille d'Or au Concours de Paris 2020



La cuvée Ma Vigne

La cuvée Ma Vigne
Une note fruité donne son arôme et de la personnalité pour élever un vin léger et onctueux, avec un assemblage différent Malbec-Syrah



Note de dégustation

Robe d'un rouge vif et parfait, nez intense aux arômes de fruits noirs et de framboise. En bouche belle attaque sur les fruits rouges, la sucrosité apporte une belle souplesse aromatique. Les tanins sont matures avec des notes épicées en fin de bouche.



Cépage

MALBEC 65%

SYRAH 35%



Elevage

- Elevage : En cuve béton revêtu, en micro oxygénation et 20% élevé en fût FR M+
- Superficie : 24 hectares
- Terroir : Argile, coteaux Sud Ouest
- Densité : 4000 pieds/hectares



BERNARD CAZADE

Moulin des Rambauds

www.bernard-cazade.com

RAMBAUDS 33190 FOSSES ET BALEYSSAC

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