

# CHÂTEAU D'AUZANET

GRANDS VINS DE BORDEAUX



*Cuvée des abeilles*  
*Bordeaux 2018*



**Vinification :** Tri du raisin à la table mécanique, vinification traditionnelle avec des cuves en inox. La thermo est régularisée.

**Cépages :** 55 % Merlot / 25 % Malbec / 20% Merlot

**Élevage :** 70 % boisé : (30 % barriques UE m+ 40% STAVE 7 mois), 30% naturel

**Accord :** Il se marie parfaitement à toutes vos viandes et fromages.

**Conditionnement :** carton de 6 couché avec intercalaire, et un gencod fournis lors de l'achat.



*« Sa robe noire aux reflets rubis profonds, révèle une explosion surprenante de fruits comme la framboise et le cassis ainsi qu'une touche de fruits confits.*

*Ce vin possède des saveurs de fruits rouges, et de prune confite. La finale est relevée par de subtiles notes d'épices et de moka. »*

[WWW.CHATEAULESRAMBAUDS.COM](http://WWW.CHATEAULESRAMBAUDS.COM)

[contact@vignoblesrambauds.com](mailto:contact@vignoblesrambauds.com)

