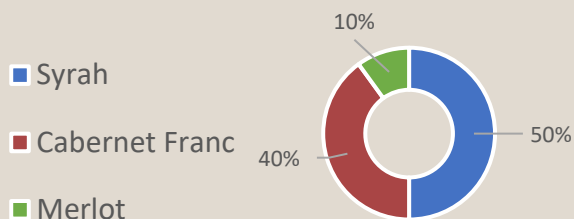


CHATEAU AUZIAS

Château Auzias Mademoiselle
AOP Cabardès 2022

Assemblage :



Terroir :

Issu de nos meilleurs coteaux argilo-calcaire exposés sud-ouest, les vignes de 25 ans sont menées en cordon de royat et certifiées haute valeur environnementale.

Vinification :

Macération traditionnelle d'un mois en cuves béton.
La vendange est égrappée et parfois saignée pour obtenir plus de concentration. L'extraction est lente et fine.

Elevage :

50% de l'assemblage est élevé en barriques et le reste en cuves béton.

Conditionnement :

Bouteilles bordeaux traditionnelle
Bouchons naturels
Cartons couchés 2x3 avec alvéoles



DOMAINE DE PARETLONGUE – 11610 PENNAUTIER
info@auzias.fr | +33(0)4.68.47.28.28