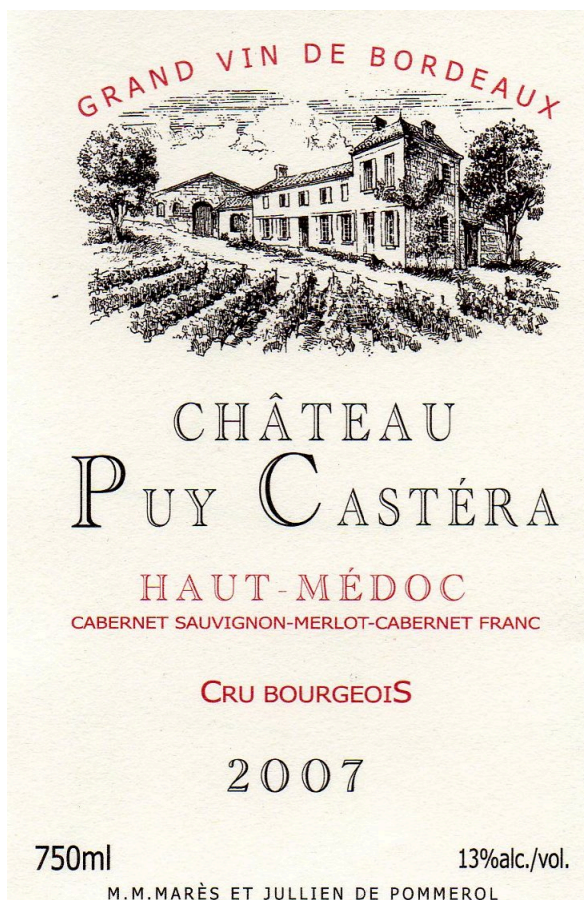


# CHATEAU PUY CASTERA 2007



- 50% de Cabernet-Sauvignon, 35% de Merlot, 14% de Cabernet-Franc, 1% de Petit-Verdot
- Vendanges du 2 au 25 octobre
- Réception de la vendange par gravité
- Tri de la vendange
- Fermentations en cuve Inox et Béton.
- Thermorégulation des cuves
- Remontages 2 fois par jour et délestage suivant la dégustation
- Macérations traditionnelles
- Cuvaision de 3 semaines en moyenne
- Elevage de 12 mois en barriques puis 10 mois en cuve
- Barriques de chêne français : 33% neuves, 33% de un an et 33% de 2 ans

## Médaille d'ARGENT au Challenge International des Vins de Blaye 2011

### Les commentaires de dégustation ...

Robe soutenue d'un rouge jeune. Nez de fruits rouges assez intense, vite souligné de notes chocolatées et épicées. La bouche est dense, ferme et s'appuie sur des tanins conséquents. Le fruit est bien présent en finale.

*M. Boissenot, œnologue pour le Château.*

**Suggestion d'accompagnement :** Terrine de foie gras d'oie, cœur de canard aux cèpes et aux pommes, lamproie à la bordelaise, fromages type tomme des Pyrénées.

### La vente...

Expédition minimum de 24 bouteilles

Conditionnement par cartons de 6 bouteilles ou 12 bouteilles, à préciser sur la commande

Palettes de 600 bouteilles. Poids : 800 kg. 50 caisses de 12 b. ou 100 caisses de 6 b. par palette

Paiement à 30 jours date de livraison

Contact : – [contact@puycastera.fr](mailto:contact@puycastera.fr) – [www.puycastera.fr](http://www.puycastera.fr)  
Château Puy Castéra – 33250 CISSAC-MEDOC