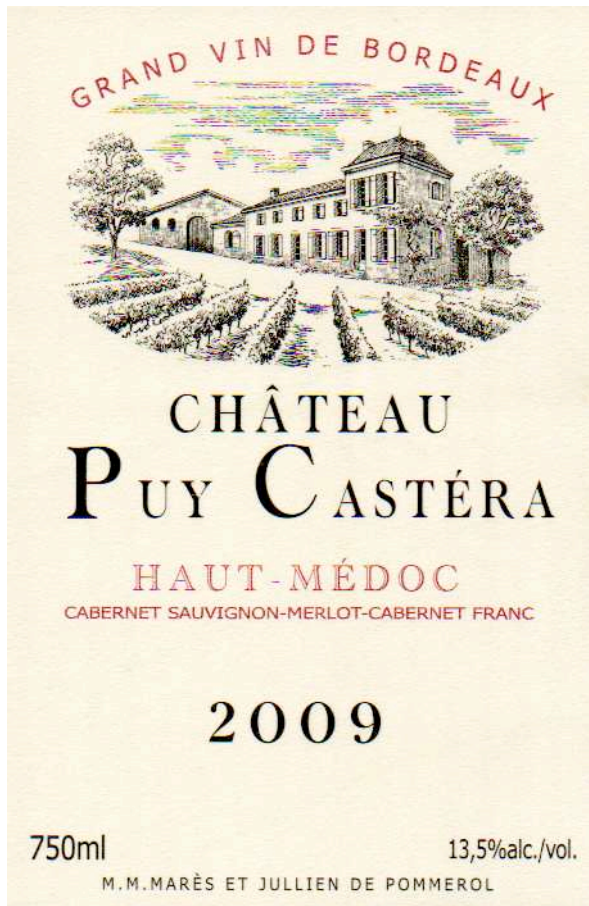


# CHATEAU PUY CASTERA 2009



- 50% de Cabernet-Sauvignon, 35% de Merlot, 14% de Cabernet-Franc, 1% de Petit-Verdot
- Vendanges du 4 au 20 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'Or au Concours Général Agricole de Paris 2012**  
**Une étoile au Guide Hachette 2013**  
**Trois étoiles Decanter**

## **Les commentaires de dégustation ...**

Robe vive et brillante. Son bouquet, aux délicates notes de poivron et de cassis (cabernet dominant), prépare à la rencontre d'un palais aux tanins élégants, sans agressivité, qu'enrobe un boisé bien maîtrisé et une belle mâche.

**Suggestion d'accompagnement :** Cuisine basque : l'axoa de veau, cuisine thaïlandaise : sauté de porc et riz à l'ananas, cuisine bordelaise : l'entrecôte aux cèpes. Fromages de brebis et chèvre.

## **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