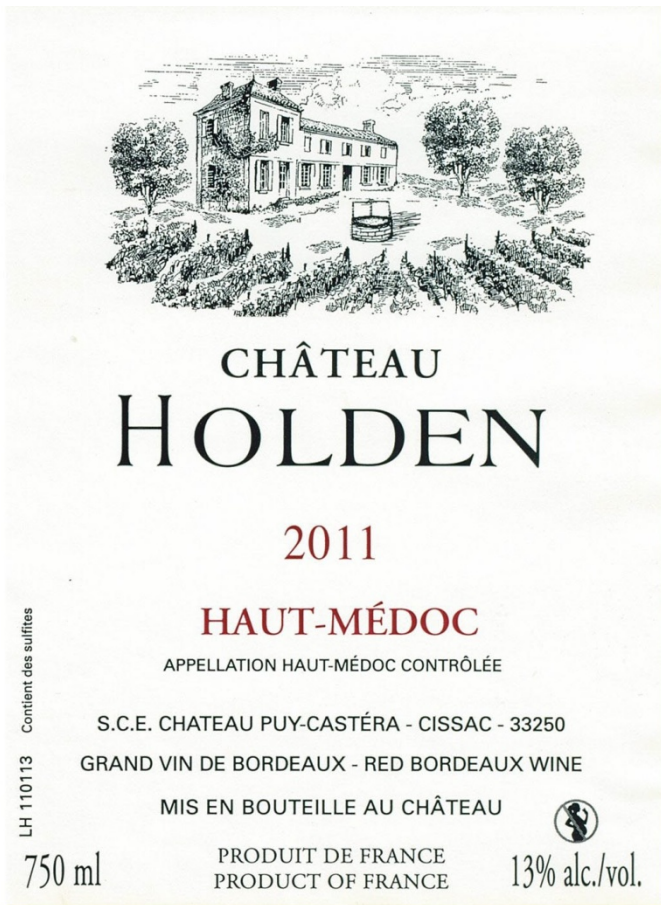


CHATEAU HOLDEN 2011



- 50% de Cabernet-Sauvignon et 50% de Merlot
- 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
- Cuvaison de 3 semaines en moyenne
- Elevage de 12 mois en cuve

Médaille d'Argent au concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine, 2013

Les commentaires de dégustation ...

Robe rouge vif. Nez fruité mûr, fond épicé. En bouche, un Haut-Médoc souple, aux tanins fondus, privilégiant l'harmonie à la puissance. Finale fruitée persistance et friande.

M. Boissenot, œnologue pour le Château.

Suggestion d'accompagnement : Le château Holden s'accordera parfaitement avec vos salades et vos tartes salées estivales : n'hésitez pas à le rafraîchir à cette occasion. L'hiver, il accompagnera vos pot-au-feu et vos daubes de bœuf.

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

Contact : – contact@puycastera.fr – www.puycastera.fr
Château Puy Castéra – 33250 CISSAC-MÉDOC