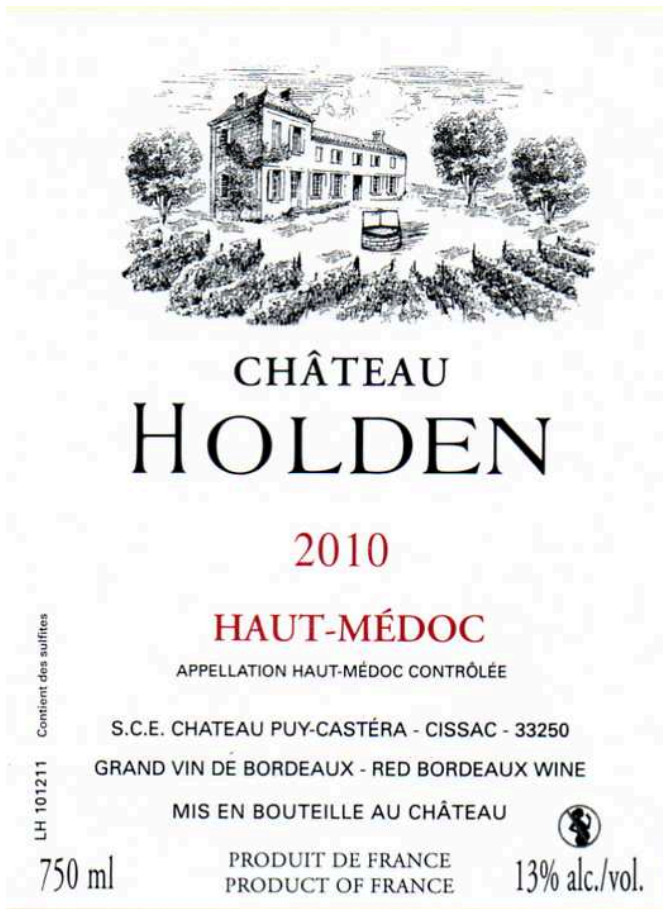


# CHATEAU HOLDEN 2010



- 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
- Cuvaision de 3 semaines en moyenne
- Elevage de 12 mois en cuve

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

Couleur pourpre franche. Le nez discret révèle petit à petit des notes épicées de cumin accompagnées de fruits rouges mûrs. L'attaque souple et élégante dévoile un souci d'assemblage vers le plaisir des arômes et le charme pour un vin agréable et facile à déguster. La finale montre une belle complexité assise sur une persistance aromatique de fruits frais.

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