

Château Haut Beyzac - Le Puiné du Château

<i>Appellation</i>	: Haut Médoc
<i>Couleur</i>	: Rouge
<i>Superficie</i>	: 17 hectares
<i>Sol</i>	: Argilo-calcaire
<i>Cépages</i>	: 75% merlot - 25% cabernet sauvignon
<i>Rendement à l'ha</i>	: 55 hl/ha
<i>Production</i>	: 90.000 bouteilles
<i>Elaboration</i>	: Eraflage à 100% Cuvaision 20 jours à 28 - 30°C Contrôle des températures Fermentation Malolactique Elevage en cuves inoxydables
<i>Dégustation</i>	: Robe rubis profond Nez puissant de fruits noirs-savoureux Bouche ample et grasse, d'un bon volume et très bien équilibrée.
<i>Propriétaires</i>	: Famille Raguénot Lallez Miller
<i>Contact commercial</i>	: Marie-Pierre Lallez ou Emmanuelle Miller
<i>Téléphone</i>	: 00.33.5.57.32.65.15
<i>Télécopie</i>	: 00.33.5.57.32.99.38
<i>Adresse</i>	: 30, le bourg 33820 Saint Caprais de Blaye FRANCE

