



GRAND VIN DE BORDEAUX

Bon de commande

Château La Poste
613 route Émeraude
33570 Petit Palais et Cornemps
- LUSSAC -

www.chateaulaposte.fr
chateaulaposte@gmail.com
Contact : Julien de Smet
Tél : 06.87.56.27.93

- Tarifs 2025 -



Millésimes 2012, 2015, 2016
Médailles d'Or

	Prix TTC € la bouteille	Prix TTC € le carton	Nombre de cartons	Prix TOTAL TTC €
Bordeaux Supérieur Rouge				
Carton de 12 bouteilles de 75 cl.				
Médaille d'Or- Millésime 2016*	12 €	144 €		
Millésime 2015	10 €	120 €		
Millésime 2014	10 €	120 €		
Médaille d'Argent-Millésime 2012 *	10 €	120 €		
Cuvée Spéciale Carton de 6 bouteilles de 75 cl.				
Médaille d'Or-Cuvée Spéciale Millésime 2012*	15 €	90 €		
Médaille d'Or-Cuvée Prestige Millésime 2015*	20 €	120 €		
			Sous-total :	
			Frais de port**	35 €
			TOTAL :€

- * Médaille d'Or au concours des vins du nord Libournais
- * Médailles d'Argent au concours de Bordeaux vins d'Aquitaine
- ** Port gratuit à partir de 5 cartons livrés à une seule adresse



Nos marchandises restent la propriété de Château La Poste jusqu' au complet règlement.

NOM:

Rue :

Code postal : Ville :

Tél : Mail :

Règlement par chèque bancaire joint à la commande à l'ordre du Château la Poste.

Le :
Signature :

Information clientèle : Ces vins n'ont pas été stabilisés chimiquement contre les précipitations tartriques. La présence éventuelle de dépôt de tartre est un phénomène naturel qui ne nuit en rien à sa qualité.



- Commentaires de dégustation -

Rouge Millésime 2011 *: Après un printemps chaud et sec, l'été a été assez frais. Le retour d'un très beau temps en septembre et octobre a permis de vendanger les raisins à pleine maturité.

- **Commentaires** : Robe pourpre, liseré violine ; nez expressif et épicé ; attaque en bouche tendre, les tanins sont souples et délicats, vin rond, finale veloutée. Grande capacité de vieillissement.

Récompense : Médaille d'Argent au concours des vins d'Aquitaine.

Rouge Millésime 2012 : Une très belle récolte pour ce millésime qui a tenu toutes ses promesses avec l'obtention de deux médailles.

- **Cuvée traditionnelle 2012** : Robe pourpre cristalline ; nez épicé avec des notes de cuir ; bouche tendre et équilibrée, tanins soyeux de bonne maturité, vin agréable. À consommer dès aujourd'hui.

Récompense : Médaille d'Argent au concours des vins du Nord Libournais.

- **Cuvée Spéciale 2012** *: Nos meilleurs raisins ont été sélectionnés pour élaborer cette cuvée spéciale. Belle robe grenat ; nez complexe, épicé, notes toastées et vanillées, plaisant. Bonne présence en bouche, vin ample et charpenté, finale soutenue et toastée. Vin ayant un grand potentiel de vieillissement.

Récompense : Médaille d'Or au concours des vins du Nord Libournais.

Rouge Millésime 2014 : Bien équilibré et agréable à boire, le millésime 2014 reste une valeur sûre pour contenter un large public. Très belle vendange avec la qualité et la quantité au rendez-vous !

Commentaires : Robe légère grenat, un nez facile et dense à la fois. Tanins et fruits trouvent l'équilibre parfait.

Rouge Millésime 2015 : Le millésime 2015 se reconnaît par son caractère intense, équilibré par des notes de fruits rouges. Une année magnifique par son ensoleillement et le peu de pluie durant les derniers mois de maturation du raisin.

- **Cuvée traditionnelle 2015** : Robe intense grenat, liseré mat ; Le nez est complexe avec des notes de fruits mûrs (cassis, myrtille) ; puissant et longueur en bouche ; Apprécié pour la présence de ses tanins

- **Cuvée Prestige 2015** *: Nos meilleurs raisins ont été sélectionnés pour élaborer cette Cuvée Prestige. Belle robe intense grenat ; nez complexe fruité, puissant. Longue présence en bouche, vin ample, tannique, très équilibré, finale soutenue et boisée. Vin ayant un grand potentiel de vieillissement.

Récompense : Médaille d'Or au concours des vins du Nord Libournais.

Rouge Millésime 2016 : La récolte 2016 se caractérise par une arrière-saison exceptionnelle en ensoleillement et en chaleur ; des vendanges tardives au rythme de la maturation ; des raisins sains et très concentrés.

Commentaires : Robe dense, pourpre, liseré violine ; notes de fruits noirs et marqué de et vanillés ample, matière dense, velouté, et racé ; Vin à boire et apte à vieillir. Puissant, tannique, fruité. Notes florales finale persistante, élégant. Finale veloutée

Récompense : Médaille d'Or au concours des vins du Nord Libournais. ¹_{SEP}

Plus un vin rouge sera bu jeune, plus il faudra l'ouvrir à l'avance pour que sa structure puisse s'exprimer : 1h avant le service est idéal. Cela permet d'oxygéner et d'assouplir le vin. Il est conseillé de verser un premier verre pour favoriser l'aération et l'oxygénation du vin. Pour les vins arrivés à maturité (+ 7 ans), évitez de les ouvrir trop tôt afin de préserver les arômes : 20 min avant le service suffisent.