

CHÂTEAU BOURBON LA CHAPELLE

Médoc

2009



PRÉSENTATION

Seconde propriété du Château Castera, le Château Bourbon la Chapelle provient exclusivement du vignoble.

Le terroir argilo-calcaire est recouvert d'une fine couche de grève de type pyrénéenne.

Les raisins sont sélectionnés sur table de tri.

L'extraction raisonnée permet l'obtention de tanins souples qui, associés à une macération relativement courte, confèrent à ce vin un fruité exceptionnel.

Le Château Bourbon la Chapelle est élevé sous bois pendant 6 mois. Cet élevage en douceur permet d'obtenir un boisé discret et élégant qui laisse s'exprimer le fruit du raisin.

ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Ce Château Bourbon la Chapelle 2009 possède une belle couleur rubis limpide et brillant.

Le nez est net et propose des arômes de petits fruits rouges (groseille et fraise des bois).

Le boisé est fin et élégant avec de petites notes de cuir.

L'attaque est franche et fruitée, elle évolue vers des tannins soyeux, encore un peu fermes.

L'ensemble est bien structuré, déjà agréable à boire.

Gilbert & Gaillard - 87/100

«Belle robe rouge vif assez soutenu. Nez engageant, frais, mêlant les notes florales et fruitées. En bouche une belle ampleur, des tannins mûrs et un fruit net. En finale, le cabernet sauvignon apporte sa touche de réglisse caractéristique.»

The Wall Street Journal - Bien/Très bien

«Vin très plaisant en bouche : classique, avec beaucoup de fruits. Vin facile à boire, avec une certaine acidité qui reste très agréable.»



SURFACE : 63 Ha
ENCÉPAGEMENT :
65 % Merlot
25 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc
5 % Petit Verdot

TERROIR :
60 % argilo-calcaire
40 % graves Pyrénéennes
DENSITÉ : 7500 pieds/hectare

Château Castera

Château Castera - Rue du Bourg - 33340 Saint-Germain d'Esteuil

Tél : +33 (0)5 56 73 20 60 - Fax : +33 (0)5 56 73 20 61

Chateau@castera.fr - www.chateau-castera.com