

CHÂTEAU BOURBON LA CHAPELLE

Médoc

2010



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

D'une couleur rubis brillante, ce 2010 nous offre un nez d'une très jolie intensité, avec des notes de cerise et de bois toasté.

En bouche, ce vin est rond, avec des tanins veloutés et une finale soyeuse marquée par des arômes gourmands de fruits noirs mêlés à des épices.

Le Bourbon 2010 est très expressif et séduira les dégustateurs grâce à son harmonie et sa fraîcheur.

Wine Spectator - 87/100

«Les arômes de mûres et de cassis sont soutenus par d'élégantes notes fumées. Une longueur en bouche persistante. Peu de complexité mais beaucoup de caractère. A boire maintenant jusqu'en 2014.»

Revue des Vins de France - 15,5/20

«Très joli médoc franc, vif et plein de fruit. S'il ne se démarque pas par une concentration énorme, il possède un caractère profondément médocain, continu et « coulant ». Un vrai « Bordeaux » sans prétention mais propice au plaisir !»



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

TERROIR :
60 % argilo-calcaire
40 % grèves 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