

CHÂTEAU BOURBON LA CHAPELLE

Médoc

2011



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 grave 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

Brillante et limpide, la robe est d'une belle couleur cerise aux reflets violets caractérisant sa jeunesse. Le nez est net et d'une bonne intensité. Il se distingue par des notes de fruits noirs et rouges ainsi que des fines notes boisées. La framboise, la groseille et une touche d'amandes vertes s'expriment à l'agitation.

En bouche, l'attaque est souple et évolue vers une structure avec de corps et du fruité. Les tanins sont doux et plein de fruits avec une belle finale équilibrée et une légère touche boisée qui donne à ce vin un plaisir de dégustation immédiat.

Gilbert & Gaillard - 86/100 - Médaille d'Or

«Belle robe d'un rouge franc. Nez associant les fruits rouges à une tonalité vanillée. En bouche un vin souple, sur le fruit, où l'on retrouve cette touche finement épicée qui persiste en finale.»



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