

# CHÂTEAU BOURBON LA CHAPELLE

Médoc

2012



## 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

*La robe est de couleur rubis et brillante. Le nez sur le fruit avec un léger côté boisé au premier nez, qui s'intensifie après agitation et amène de la complexité.*

*L'attaque est souple. On retrouve en bouche ces arômes de fruits rouges, avec un léger côté toasté bien fondu. Les tanins sont mûrs et déjà bien intégrés. Vin tout en souplesse et bien équilibré.*

*La finale est agréable et nous donne envie d'y regoûter.*

*Vin à boire dès maintenant.*



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*