



CHATEAU CASTERA



Das Château Castera, mit seiner Lage im Herzen des Médoc, ist eines der ältesten Schlösser der Region und verfügt über eine reiche, historische Vergangenheit, deren Ursprünge bis in das 14. Jahrhundert zurückreichen.

KLASSIFIZIERUNG

- AOC Médoc

ONOLOGE

- Eric BOISSENOT

REBFL

- 63 Ha

LAGE DES WEINGUTS

- Saint Germain d'Esteuil & Ordonnac

REBSORTENBESTAND

- 65 % Merlot
- 25 % Cabernet Sauvignon
- 5 % Cabernet Franc
- 5 % Petit Verdot

BODEN

- 60 % ton- und kalkhaltig
- 40 % Graves Pyrénéennes

ARBEITEN IM WEINBERG

- Reberziehung zwischen den Rebstöcken
- Grasbesähung zwischen den Reben
- Ausschneiden, Entlauben und Ausdünnen (grüne Lese)

DICHTE

- 7500 Rebstöcke/Ha

WEINLESE PARZELLENWEISE

- 90 % maschinell
- 10 % von Hand

VINIFIZIERUNG

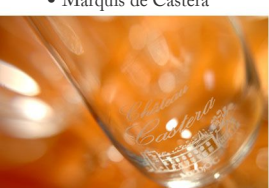
- Maischegärung 18 bis 22 Tage
- Wärmeregulation

WEINAUSBAU

- 100 % Fässer (Französische Eiche)
- 20 bis 30 % neue Holzfässer
- Dauer 12 Monate mit vierteljährlichem Abstich

ZWEITWEIN

- Marquis de Castera



Château Bourbon La Chapelle 2013 Médoc

PRÄSENTATION

Château Bourbon la Chapelle ist die zweite Liegenschaft des Château Castera und kommt ausschließlich von unseren Weinbergen. Der Tonkalkboden ist von einer dünnen Schicht Pyrenäenkiegel bedeckt.

Die Trauben werden auf dem Sortiertisch ausgewählt. Eine optimale Extraktion führt zu geschmeidigen Tanninen, die in Verbindung mit einer relativ kurzen Gärung den Wein zu ungewöhnlich viel Frucht verhelfen.

Der Château Bourbon la Chapelle wird 6 Monate lang in Eichenfässern ausgebaut. Dieser sanfte Ausbau ergibt eine diskrete und elegante Holznote, bei der sich die Frucht der Trauben optimal ausdrücken kann.

ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot

VERKOSTUNGSKOMMENTARE

Robe rubis limpide. Un nez frais plein de fruits rouges, mentholé et épicé. La bouche est souple, groseille et framboise, acidulée. L'ensemble est équilibré et croquant, souligné par des tanins souples. Belle longueur, vin friand qui laisse une bouche agréable et fraîche.