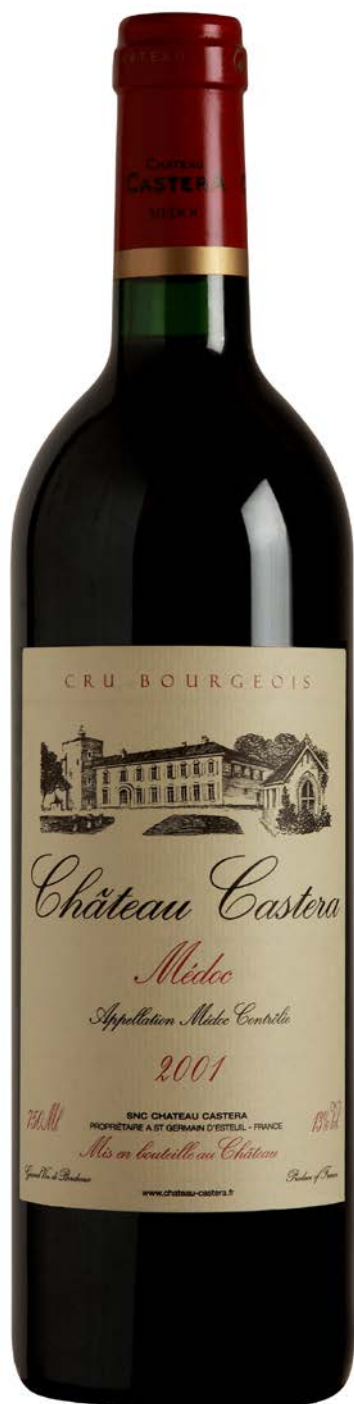


Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2001



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Les conditions climatiques du millésime 2001 ont été marquées par un hiver doux mais surtout pluvieux. D'octobre à mars, les précipitations se sont élevées au double de la moyenne des vingt dernières années. On observa une courte période avec des températures basses et des gelées fin avril. La période de mai à juin afficha des températures supérieures aux normales saisonnières, entraînant une floraison rapide et homogène durant la dernière semaine de mai. Comme l'été fût beau, les raisins sont arrivés à maturation avec une bonne constitution bien que relativement hétérogène dans certaines parcelles.

COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Le parfait état sanitaire de la vigne nous a aidé à récolter des raisins donnant des vins avec une belle trame tannique et surtout beaucoup de fraîcheur.

DATES DE VENDANGES

1er Octobre - 12 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Ce millésime 2001 dispose d'une robe soutenue grenat pourpre. Son nez assez est dense en fruits mûrs avec des nuances animales et des feuilles de cassis combinées. L'attaque est pleine et bien équilibrée, belle évolution en bouche avec un léger boisé qui se fait discret. Nous retrouvons aussi un côté fruité qui est bien enrobé par des senteurs toastées. La finale assez longue, bien soutenue par une trame tannique légère mais dense.

Le Figaro

« Robe soutenue, grenat et pourpre à nuances violettes. Nez assez dense de fruits mûrs et frais : cassis, confiture de framboise, myrtille avec un léger support boisé discret et fin, combiné à une pointe végétale douce et fine qui n'entache en rien sa finesse. Attaque pleine et bien équilibrée. Belle évolution en bouche où l'on retrouve un fruité soutenu bien enrobé par le toasté du boisé. Finale assez longue, bien soutenue par une trame tannique dense et fine. »



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
SECOND VIN : Marquis de 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