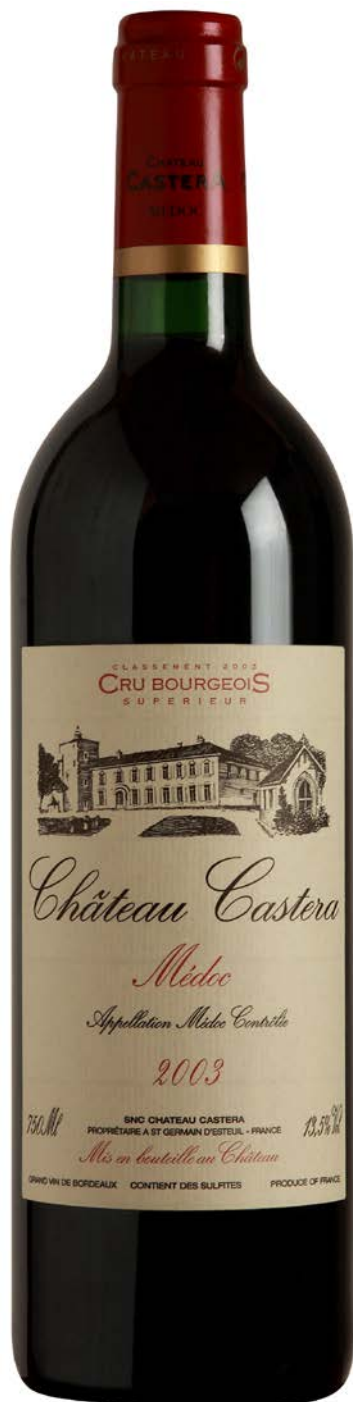


# Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2003



## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2003 restera comme celle d'un été caniculaire, comme 1956 fût celle des gelées hivernales et 1991 celle des gelées printanières.

Le début d'année fût froid jusqu'à fin février. Le printemps fût quand à lui très doux et les pluies furent concentrées sur le début du mois d'avril. Ces conditions ont été favorables à un débourrement précoce et à la croissance de la vigne. La floraison relativement longue et hétérogène est due à des températures chaudes et aux orages de juin. L'été fût quand à lui très chaud avec plusieurs jours à 40°C. Ces éléments eurent pour conséquence de nous donner un millésime à faibles rendements.

## COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Dans de nombreuses parcelles, la contrainte hydrique a ralenti la maturité. Heureusement, les vignes situées sur nos terroirs argilo-calcaires ont bien réagi. Ce millésime est un millésime à faibles rendements, c'est aussi celui d'une vinification délicate due aux fortes températures.

## DATES DE VENDANGES

12 Septembre- 26 Septembre

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

De couleur grenat profond, ce 2003 est intense et limpide. Le bouquet est toasté, fruité, torréfié, puissant et chaleureux. Le premier nez évoque la compotée de fruits (mûres et framboises) avec des arômes fins de boisé.

En bouche, on retrouve les fruits rouges très mûrs. D'une belle fraîcheur, la persistance aromatique est bonne. L'ensemble révèle une bonne matière et un parfait mariage du fruit et du bois.

## Guide Hachette des Vins - 2007 - ★

« Est-il grenat ou rubis, ce 2003 au bouquet d'abord toasté, puis marqué par les fruits mûrs ? Souple et bien équilibré, l'ensemble relève une bonne matière et un parfait mariage du fruit et du bois. Une jolie bouteille, à attendre deux ou trois ans. »

## Decanter Commended



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