

# Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2004



## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Après la canicule de l'été 2003, l'hiver fût très froid mais peu pluvieux. Le débourrement de la vigne fût assez précoce, début du mois d'avril, mais il ne s'est pas ou très peu développé à cause de la pluie et du froid qui ont caractérisé le printemps. En mai les températures sont reparties à la hausse mais la pluie est restée. Même avec un mois de juin chaud et sec, l'été fût vraiment moyen avec des pics de températures fin juillet / début août. La belle arrière saison a permis d'obtenir des baies d'un très bel équilibre permettant de faire un très bon vin.

## COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Malgré des fermentations alcooliques très rapides, la vinification n'a pas posé de problèmes majeurs. Elle a donné un vin très coloré, charnu, avec une certaine nervosité et une grande fraîcheur. L'acidité, plus élevée que pour le millésime 2003, étant un gage de longévité, nous permet de dire que ce Château Castera 2004 va bien évoluer dans le temps.

## DATES DE VENDANGES

1er Octobre - 20 Octobre

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

De couleur grenat avec des reflets brillants, le nez est riche en fruits confits, puis apparaissent des notes animal et de sous-bois. Le second nez est délicatement boisé.

L'attaque est ronde et agréable avec un milieu de bouche soyeux.

L'évolution sur des notes de feuilles et de cassis est caractéristique de ce millésime. L'équilibre général est bon, à noter une belle minéralité en fin de bouche. Beaucoup de fraîcheur.

## Vivalies - 2007 - Prix d'Excellence

« La robe est grenat foncé, irisée de reflets tuilés. Le nez est puissant et intense. Il s'ouvre sur des notes de tabac blond et de fruits à l'eau-de-vie. La bouche est souple, ronde et présente des tanins fondus. L'ensemble est chaleureux et harmonieux et accompagnera des viandes rouges en sauce ou du gibier. »



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