

Château Castera

Médoc - Cru Bourgeois

2008



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

A l'image de celui de 2007, l'hiver 2008 fût doux. Janvier et février sont marqués par une exceptionnelle douceur avec pratiquement aucune précipitation. En revanche, mars fût frais avec des précipitations élevées, retardant ainsi le débourrement de la vigne.

Avec un printemps marqué par des fluctuations entre températures et précipitations, le déficit en chaleur a ralenti le développement de la végétation ainsi que la floraison qui ne s'est terminée que fin juin. La fraîcheur prolongée du mois de juillet et les températures d'août supérieures aux normales saisonnières ont permis aux raisins d'effectuer leur maturation et de diminuer un peu le retard pris au printemps. Septembre fût marqué par quelques pluies qui n'ont altéré en rien cet excellent millésime 2008.

COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Les conditions anticycloniques de septembre et les faibles rendements des journées chaudes et des nuits fraîches pendant les vendanges, ont contribué à produire un vin très coloré au fruit éclatant dont la structure et la trame tannique sont dignes d'un très bon millésime.

DATES DE VENDANGES

06 Octobre - 18 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

De couleur rubis intense, ce millésime 2008 possède une robe étincelante et nette. Le nez est vraiment marqué par des arômes de fruits rouges qui restent frais. Après agitation, on remarque des notes épicées agréables telle la vanille ou la cannelle.

L'attaque en bouche est fraîche et aromatique, le palais est bien rempli par des tannins fins et soyeux. Ce vin possède un très bon équilibre ainsi qu'une très bonne structure tannique. Le second nez révèle des odeurs de sous-bois avec encore une fois des épices marquées.

La finale est très longue en bouche avec un léger boisé. Un millésime très bien fait, qui en surprendra plus d'un, à déguster dès à présent.

Decanter commended ★★

Guide des Vins Gilbert & Gaillard - 2012 - 87/100

« Robe grenat, encore jeune. Nez sur le fruit évoquant les petites baies rouges. En bouche une belle matière, des tannins polis, des arômes mûrs, nets et persistants. Un Médoc aux arômes croquants, déjà très plaisant. Dégustation optimale : 2013 »

Concours des Vins de Bordeaux 2012 - Médaille d'argent

Decanter 2011 - Médaille de Bronze

Élu Coup de Cœur Belgique 2014



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