

MARQUIS DE CASTERA

Médoc

2010



PRÉSENTATION

Au XIX^{ème} siècle, le régisseur du château Castéra réservait chaque année dans ses chais quelques barriques pour le Marquis Martial Maurice de Verthamon, grand amateur de vin souple et fruité. C'est en mémoire du Marquis, propriétaire du château que nous élaborons tous les ans cette sélection.

Second vin du Château Castera, le Marquis de Castera provient exclusivement des vignes du vignoble. Le terroir argilo-calcaire est recouvert d'une fine couche de grave de type pyrénéenne.

Issu des jeunes vignes du château, les raisins sont sélectionnés sur table de tri. La prédominance du cépage Merlot confère à ce vin un fruité très gourmand soutenu par des tannins souples et soyeux issus de l'élevage en barriques durant 8 mois.

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Marqué par trois vagues de froid, mi-décembre début janvier et mi-février l'hiver 2010 fut aussi gris long et rigoureux que le fut celui de 2009. Du mois de mars au mois de mai, les températures ne dépassèrent jamais les normales saisonnières, occasionnant un débourrement avec un léger retard. Le retour du beau temps au mois de juin favorisa une floraison relativement rapide suivit d'une nouaison satisfaisante, juillet fut chaud avec des minimales élevées. La véraison a commencé vers le 10 août et la maturation fut idéale pour tous les cépages grâce à un mois d'août et de septembre exceptionnellement secs. 2010 fut le millésime le plus sec de la décennie, la moyenne de pluviométrie dépassant à peine les 50mm. Des vendanges idéales du début à la fin nous permirent de cueillir chaque cépage et chaque parcelle à sa maturité optimum.

ASSEMBLAGE

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

DATES DE VENDANGES

30 septembre - 18 octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Sa couleur est rouge profond aux reflets violines brillants. Son nez est ouvert sur les fruits noirs (cassis-cerise) avec une touche élégante de boisé. Le nez se développe sur des épices douces de vanille et de réglisse. L'attaque est souple et ample, beaucoup de fraîcheur en milieu de bouche qui évoque le fruit (cerise juteuse). Les tannins sont charnus et la persistance aromatique est assez longue. Très agréable à boire dès maintenant.

International Wine Challenge - Médaille de Bronze

Concours Général Agricole de Paris 2013 - Médaille d'or

Sommeliers Wine Award - Médaille d'Argent



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

Château 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