



CHÂTEAU  
**BOIS MONDONT**  
— SAINT-GERMAIN —

Médoc | Cru Bourgeois | 2017

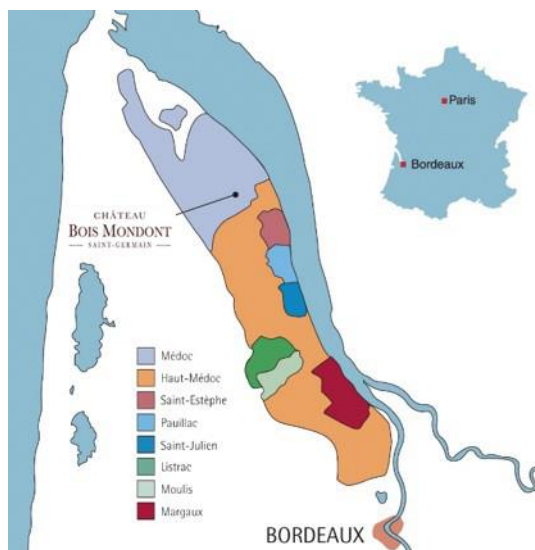
**Encépagement:**

60 % Merlot  
40 % Cabernet Sauvignon

**Terroir:**

Argilo-calcaire  
Graves Pyrénéennes

**Densité:** 7500 pieds/hectare



## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

La douceur des mois de février et mars a conduit à une reprise de végétation précoce. Les faibles précipitations et l'ensoleillement du début du printemps ont favorisé une croissance rapide de la vigne. Avril restera bien évidemment dans les mémoires comme le mois du gel historique qui, en deux épisodes successifs, a détruit 30 à 50% de la récolte 2017 en Gironde. Comme souvent, les dégâts furent aussi importants qu'inégaux. Le mois de mai a été caractérisé par un bel ensoleillement, La floraison s'est étalée pendant une dizaine de jours dans des conditions extrêmement favorables. La nouaison a également été homogène et rapide. Le mois de juin fut estival, marqué par des températures moyennes très élevées. En revanche, juillet fut moins ensoleillé qu'un mois de septembre. Sans être exceptionnel août resta dans la moyenne grâce à un début et une fin mois très chaud. Les précipitations de début septembre purent engendrer quelques inquiétudes, hâtant les vendanges mais l'état sanitaire de la récolte fut globalement très bon avec une fraîcheur aromatique marquée, mais un potentiel polyphénolique modéré. Le millésime 2017 possède un caractère savoureux très séduisant.

## DATES DE VENDANGES

19 Septembre – 04 Octobre

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis d'une belle intensité. Premier nez marqué discrètement par la mure et la réglisse. L'attaque est veloutée et dense d'une belle rondeur. Les tannins sont soyeux et marqués par les fruits noirs bien mûrs. Une belle fin de bouche agréable et très équilibrée.



### PRESTOM SARL 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

Facebook Instagram