

# CHÂTEAU BOURBON LA CHAPELLE

Médoc

2008



## PRÉSENTATION

Seconde propriété du Château Castera, le Château Bourbon la Chapelle provient exclusivement du vignoble.

Le terroir argilo-calcaire est recouvert d'une fine couche de grève de type pyrénéenne.

Les raisins sont sélectionnés sur table de tri.

L'extraction raisonnée permet l'obtention de tanins souples qui, associés à une macération relativement courte, confèrent à ce vin un fruité exceptionnel.

Le Château Bourbon la Chapelle est élevé sous bois pendant 6 mois. Cet élevage en douceur permet d'obtenir un boisé discret et élégant qui laisse s'exprimer le fruit du raisin.

## ASSEMBLAGE

60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Ce Château Bourbon la Chapelle 2008 possède une jolie robe grenat avec des reflets brillants.

Le nez est fruité avec une belle intensité aromatique et un discret boisé en arrière plan.

En bouche, l'attaque est franche et agréable. Les tannins sont souples, permettant l'expression des notes de fruits rouges.

A déguster dès à présent, le Château Bourbon la Chapelle est un vin de plaisir, souple et léger, qui accompagnera agréablement vos apéritifs et grillades.

## Gilbert & Gaillard - 85/100

«Robe d'un rouge jeune et soutenu. Nez de fruits rouges mûrs presque confiturés. En bouche, un vin charpenté, puissant, généreux. On l'ouvrira à table sur une côte de boeuf ou un gibier.»



SURFACE : 63 Ha  
ENCÉPAGEMENT :  
65 % Merlot  
25 % Cabernet Sauvignon  
5 % Cabernet Franc  
5 % Petit Verdot

TERROIR :  
60 % argilo-calcaire  
40 % grèves 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