

CHATEAU BOURBON LA CHAPELLE

Médoc | 2017

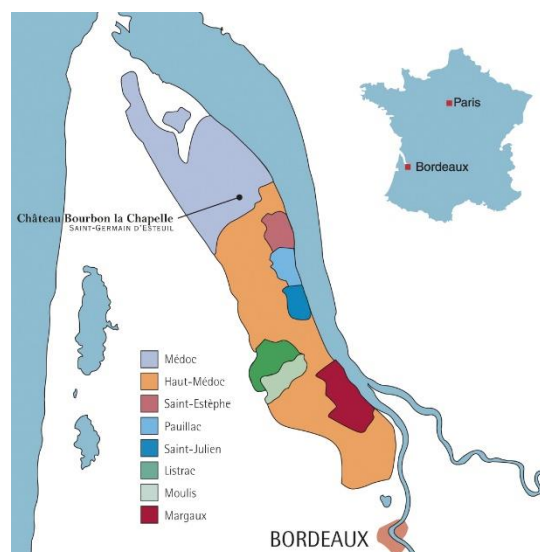
Encépagement:

60 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot

Terroir:

Argilo-calcaire
Graves Pyrénéennes

Densité: 7500 pieds/hectare



PRÉSENTATION

Seconde propriété du Château Castera, le Château Bourbon la Chapelle est situé sur un terroir argilo-calcaire. Les raisins sont sélectionnés sur table de tri. L'extraction raisonnée permet l'obtention de tannins souples qui, associée 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.

DATES DE VENDANGES

19 Septembre - 04 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur Rubis limpide et brillante, peu soutenue. Nez frais et mentholé habilement boisé avec des notes de sucre vanillé. La bouche est souple et ronde, elle évolue sur une trame tannique légère. Marqué par des arômes de poivre blanc en fin de bouche. C'est un vin facile à boire que l'on peut consommer légèrement frais sur des salades d'été.



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