



# Château Castera

Médoc | Cru Bourgeois | 2009

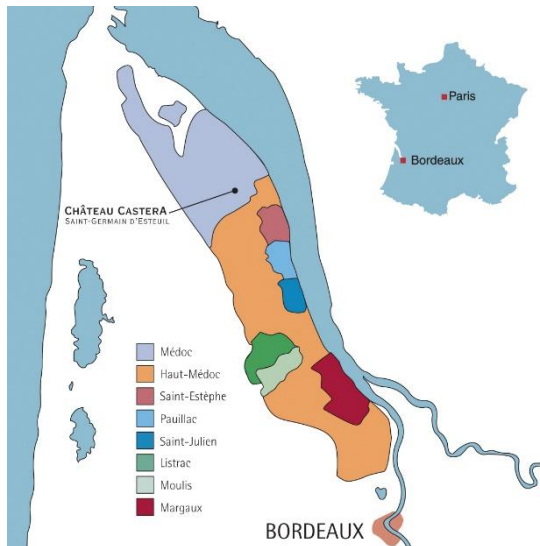
## Encépagement:

65 % Merlot  
25% Cabernet Sauvignon  
5 % Cabernet Franc  
5 % Petit Verdot

## Terroir:

Argilo-calcaire  
Graves Pyrénéennes

Densité: 7500 pieds/Ha



## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Un des hivers les plus rigoureux depuis vingt ans, le début d'année 2009 a laissé le souvenir d'une tempête dévastatrice le 24 janvier, mais aussi d'une période de grand froid tout début janvier marquée par des gelées nocturnes dépassant les -10°C. Il fallut attendre la fin février pour revenir à un temps calme et ensoleillé. Le débourrement débuta fin mars/ début avril après un mois de mars relativement sec. Le mois d'avril a offert des flux très changeant avec une pluviométrie importante. A contrario, mai prit des couleurs d'été, une deuxième quinzaine très chaude marquée par des orages fréquents. Le mois de juin offrit des conditions idéales pour une floraison qui débuta au Château Castera la deuxième semaine. S'en suivit un très bel été avec des journées chaudes mais pas caniculaires et des perturbations peu fréquentes. L'absence de pluie fin juillet ralentit un petit peu la croissance de la vigne pour arriver à une véraison vers la mi-août. En septembre et octobre l'été continua : soleil, chaleur et sécheresse dominèrent, ce qui permit d'atteindre sereinement une très belle maturité de la vendange. Le temps sec et ensoleillé et les nuits fraîches ont permis une maturation lente et régulière des pellicules. Ainsi la maturité phénolique de la peau et des pépins a pu être atteinte sans problèmes. Les fermentations alcooliques furent relativement lentes, pour se terminer sur un vin donnant un degré d'alcool supérieur à 13,5%. L'équilibre et la puissance aromatique caractérisent parfaitement cet exceptionnel millésime 2009.

## DATES DE VENDANGES

29 Septembre - 08 Octobre

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle teinte couleur rubis profond aux reflets brillants. Nez complexe de fruits noirs (cassis, mûres) et de cerises. Des odeurs de pots de confitures teintées de notes d'épices douces (cannelle, vanille) et de café. En bouche l'attaque est souple et chaleureuse, caractérisée par un équilibre entre puissance et fraîcheur. La cannelle et la cerise noire s'entremêlent laissant apparaître des tannins d'une grande maturité, suaves et puissants. L'ensemble est harmonieux, la finale est longue et laisse présager un très bel avenir.



## PRESTOM SARL Château Castera

Rue du Bourg | 33340 Saint-Germain d'Estueil  
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