



Château Castera

Médoc | Cru Bourgeois | 2010

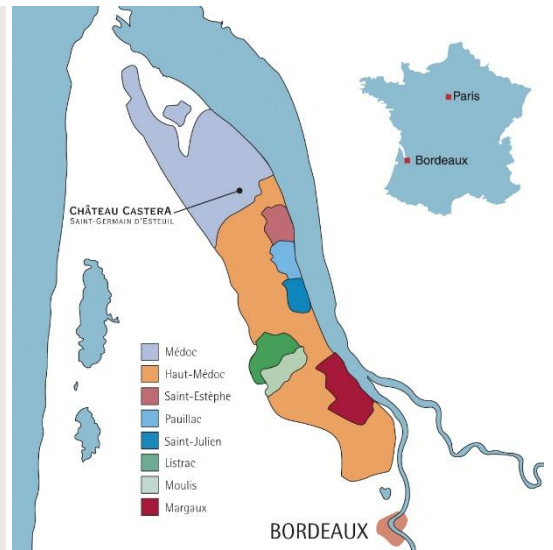
Encépagement:

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

Terroir:

Argilo-calcaire
Graves Pyrénéennes

Densité: 7500 pieds/Ha



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Marqué par trois vagues de froid, l'hiver 2010 fut gris, long et rigoureux. De mars à 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 suivie d'une nouaison satisfaisante. La véraison a commencé vers le 10 août et la maturation fut idéale pour tous les cépages grâce à des mois d'août et de septembre exceptionnellement secs. Ce temps sec et ensoleillé ainsi que les nuits fraîches ont favorisés la maturité phénolique. Nous avons dû attendre le moment propice pour gommer le décalage entre la maturité de la pulpe et la maturité de la pellicule. Le 2010 fait partie des grandes réussites du Château Castera. Sa couleur profonde, la complexité des arômes et l'intensité de son fruit en font une valeur sûre de la propriété.

DATES DE VENDANGES

30 Septembre - 18 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

D'une belle teinte pourpre foncée, ce vin dégage au nez des arômes de cassis et de violette, accompagnés par des senteurs de pain grillé et de vanille. En bouche la dégustation se poursuit par une attaque charnue et souple, laissant place à un milieu de bouche dense et structuré. La finale élégante et persistante est relevée par des arômes d'élevage finement fondus. La puissance et la complexité de ce vin lui permettront d'avoir une grande longévité tandis que sa finesse nous donnera la possibilité de le déguster dès aujourd'hui.



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