



Château Castera

Médoc | 2012

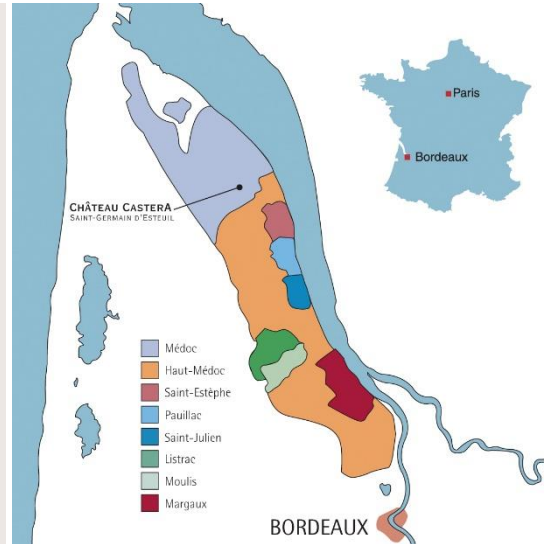
Encépagement:

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

Terroir:

Argilo-calcaire
Graves Pyrénéennes

Densité: 7500 pieds/Ha



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Après un mois de décembre doux et arrosé, le début de l'année 2012 fut sec et froid. Avec 15 gelées matinales, et une température moyenne inférieure à la normale de cinq degrés, février fut particulièrement froid. Mars alterna des périodes douces, en milieu et fin de mois, et des épisodes frais mais toujours sans pluies. S'en vient ensuite un début de printemps pluvieux qui provoquera un début de croissance ralenti par ce climat. Malgré des conditions thermiques plus favorables en Mai, les premières fleurs sont apparues tardivement. Avec un mois d'Août sec et chaud, la vigne rattrapa son retard. Ces conditions météorologiques continueront jusqu'en septembre qui seront propices à la bonne maturation des raisins. Un début d'automne perturbé qui a imposé des vendanges rapides, malgré tout, la récolte s'est déroulée dans les temps laissant place à une production diminuée mais de qualité. Les merlots situés sur les argilo calcaire furent véritablement réussis. Ils sont colorés, fruités, denses et suaves. Leurs rôles ont été déterminants dans les assemblages, comme le furent également les cabernets francs. Les cabernets sauvignons ont eu plus de mal à arriver à maturité. Toutefois ceux qui sont situés sur le terroir d'Ordonnac qui a bien résisté à la sécheresse estivale, donnèrent des résultats satisfaisants. Quant aux petits verdots ils sont bons, sans être exceptionnels.

DATES DE VENDANGES

08 Octobre – 18 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le nez est net de bonne intensité. Très frais, fruits rouges, épices et amandes fraîches. Une touche de sous-bois. En bouche l'attaque est souple évoluant vers une structure tannique agréable et tendre. C'est un vin chaleureux et rond aux tannins soyeux. La finale est longue sur le fruité cerise légèrement mentholé. Vin très plaisant dominé par le fruit et la fraîcheur.



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