



Château Castera

Médoc | Cru Bourgeois | 2013

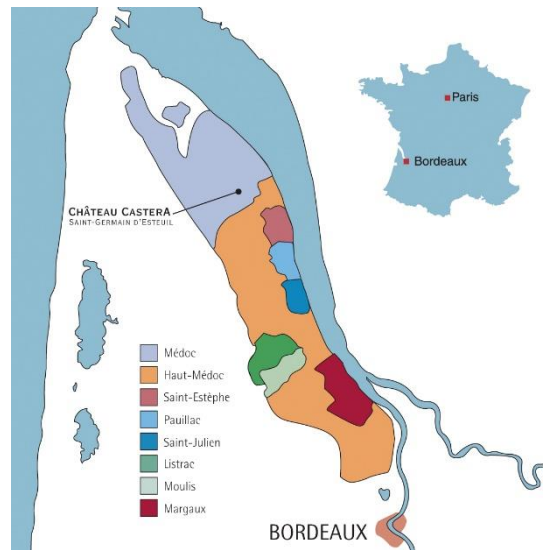
Encépagement:

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

Terroir:

Argilo-calcaire
Graves Pyrénéennes

Densité: 7500 pieds/Ha



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Avec un printemps humide provoquant une floraison tardive et une coulure généralisée, les orages violents de fin juillet-début août empêchant l'arrêt de croissance de la vigne avant la véraison, un climat humide et doux de septembre et octobre, 2013 achoppe donc sur les facteurs essentiels de la qualité d'un millésime de rouge. L'alternance des nuits fraîches et des journées chaudes de fin d'été permet néanmoins une synthèse d'anthocyanes suffisante. Il était donc possible d'élaborer des vins colorés et fruités, à condition de respecter les règles suivantes : bien sélectionner les terroirs appropriés, pratiquer des travaux en vert minutieux, des rendements relativement faibles, des raisins sains très bien triés, des vendanges rapides, des vinifications précises.

Si, sous un tel climat, la grande année était hors de portée, nous avons pu néanmoins produire, sur certains terroirs, avec bon sens et expertise, de petites quantités de vins rouges plaisants, c'est à dire capables de plaire aux amateurs de Médoc. Il est toujours hasardeux de se prononcer sur le futur gustatif des vins rouges au tout début de leur élevage, surtout dans un millésime tardif. À l'évidence, les conditions climatiques de 2013 ne permettaient pas de faire un grand millésime. Néanmoins, grâce à un été chaud et très ensoleillé, il fut possible de faire en petites quantités un vin très plaisant et assez coloré, charmeur, aux tanins souples, possédant la fraîcheur que goûtent les amateurs de Bordeaux.

DATES DE VENDANGES

02 Octobre - 15 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Jolie robe de couleur framboise aux reflets violine. Le nez est marquée par les fruits rouges et noirs (cassis frais) avec une fine touche boisée et vanillée. Belle fraîcheur mentholée et poivrée à l'agitation. L'attaque est souple et croquante avec un milieu de bouche gourmand. Les tannins sont fins et très agréables. L'ensemble apporte un plaisir immédiat.



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