

Château Castera

AOC Médoc | Cru Bourgeois | 2017

Encépagement: 65 % Merlot | 25 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc | 5 % Petit Verdot

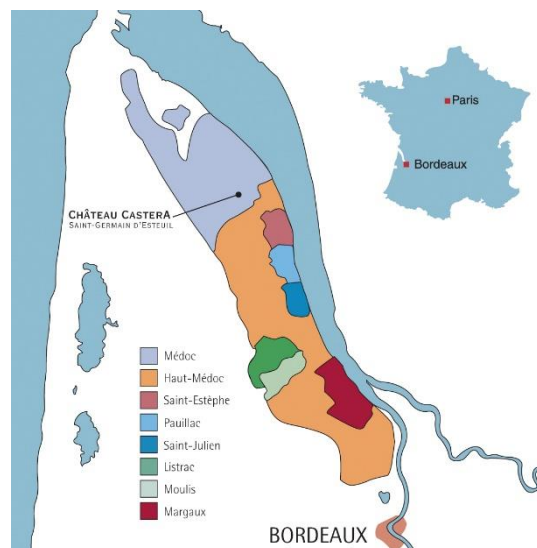
Terroir: Argilo-calcaire | Graves Pyrénéennes

Label: HVE 3

Vinification: Cuvaision 18 à 22 jours | thermorégulation

Elevage: 100% barriques de chêne français | 40% bois neuf |
durée 12 mois

Œnologue: Eric Boissenot



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

La douceur des mois de février et mars a conduit à une reprise de végétation précoce. Les faibles précipitations et l'ensoleillement du début du printemps ont favorisé une croissance rapide de la vigne. Avril restera bien évidemment dans les mémoires comme le mois du gel historique qui, en deux épisodes successifs, a détruit 30 à 50% de la récolte 2017 en Gironde. Comme souvent, les dégâts furent aussi importants qu'inégaux. Le mois de mai a été caractérisé par un bel ensoleillement, La floraison s'est étalée pendant une dizaine de jours dans des conditions extrêmement favorables. La nouaison a également été homogène et rapide. Le mois de juin fut estival, marqué par des températures moyennes très élevées. En revanche, juillet fut moins ensoleillé qu'un mois de septembre. Sans être exceptionnel août resta dans la moyenne grâce à un début et une fin mois très chaud. Les précipitations de début septembre purent engendrer quelques inquiétudes, hâtant les vendanges mais l'état sanitaire de la récolte fut globalement très bon avec une fraîcheur aromatique marquée, mais un potentiel polyphénolique modéré. Le millésime 2017 possède un caractère savoureux très séduisant.

DATES DE VENDANGES

19 Septembre – 04 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur violette d'une bonne intensité. Le nez est fruité et boisé avec des touches de sous-bois. Les fruits noirs comme la prune et la cerise dominent. Le boisé est marqué par des épices douces. En bouche l'attaque est franche et la bouche vanillée est structurée par des tannins soyeux. La finale est relevée par des fruits noirs et des tanins plus solides, l'ensemble demande à se fondre un peu.



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