

Château Castera

AOC Médoc | Cru Bourgeois Supérieur | 2018

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

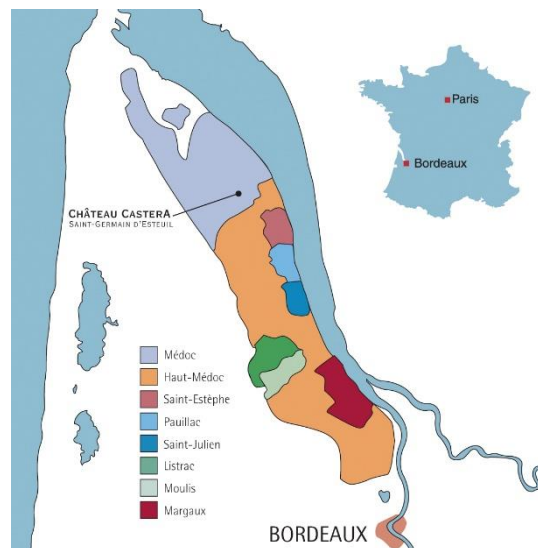
Terroir: Argilo-calcaire | Graves Pyrénéennes

Label: HVE 3

Vinification: Cuvaision 21 jours | thermorégulation

Élevage: 100% barriques de chêne français | 43% bois neuf
durée 12 mois

Cœnologue: Eric Boissenot



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

L'hiver 2018 restera dans les mémoires pour sa pluviométrie importante. L'année débute par un mois pluvieux et venté mais exceptionnellement doux malgré l'absence de soleil. Le printemps également très arrosé et marqué par de violents épisodes de grêle a d'abord suscité de vives inquiétudes. Les pluies fréquentes, jusqu'au début de l'été, furent favorables au développement du mildiou. Une vigilance de tous les instants fut nécessaire pour juguler la maladie. Puis, des conditions estivales exceptionnellement sèches et ensoleillées se sont installées à partir de la mi-juillet. Bien que différé, l'arrêt de croissance de la vigne fut franc et brutal, à partir de la fin de la véraison, en raison de l'été sec et chaud. La ressource en eau de notre terroir argilo-calcaire fut salutaire en cette période. Les craintes du printemps se sont alors progressivement dissipées pour laisser place à un optimisme sincère à l'approche des vendanges, et enfin à un réel enthousiasme à l'issue des vinifications. La réussite de ce millésime est éclatante, les merlots sont profonds et denses, les cabernets sont racés structurés et savoureux. L'apport des cabernets francs et du petit verdot complète un assemblage d'une rare homogénéité.

DATES DE VENDANGES 28 Septembre – 13 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur sombre et profonde aux reflets bleutés. Le nez est une véritable corbeille de fruits. Des notes vanillées et torréfiées l'accompagnent. En bouche, densité et profondeur révèlent des arômes de cacao et d'un fruité énergique. Les tannins sont d'une puissance et d'une élégance rare. L'harmonie semble le maître mot pour ce vin qui possède un très bel avenir.

JAMESUCKLING.COM 90 points



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