

# Château Castera

AOC Médoc | Cru Bourgeois Supérieur | 2020

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

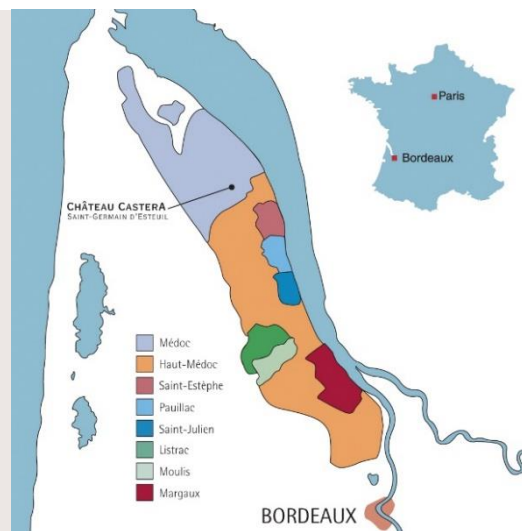
**Terroir** : Argilo-calcaire | Graves Pyrénéennes

**Label** : HVE

**Vinification** : Cuvaïson 21 jours | thermorégulation

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

**Oenologue** : Eric Boissenot



## CONDITIONS DU MILLÉSIME : 2020 :

A Castéra comme ailleurs, le millésime 2020 aura été marqué par la pandémie. Une grande partie du personnel a dû subir un chômage partiel tandis que l'autre partie était toujours active dans les vignes, l'équipe est pourtant restée soudée et motivée. L'organisation des travaux printaniers fut totalement repensée pendant le confinement.

L'hiver et le printemps furent très doux et apportèrent au vignoble une précocité certaine. L'avance de chaque stade végétatif de la vigne marqua cette année si particulière. Le millésime 2020 aura mis le vignoble et les vignerons à rude épreuve.

Les pluies abondantes du mois de mai et de début juin ont complexifiées le travail de la vigne et favorisèrent l'arrivée du Mildiou, la vigilance était de mise.

La période plus sèche de fin juin à début août a permis d'assainir le vignoble et offrit un climat idéal pour une évolution rapide des baies vers leur maturité. Des journées chaudes et des nuits fraîches en septembre ont donné un état sanitaire sain et des conditions optimales pour vendanger.

Le millésime 2020 du château Castera est une superbe réussite qui restera gravé dans les esprits tant par son contexte d'élaboration que par sa grande qualité.

**DATES DE VENDANGES** : Du 18 Septembre au 1<sup>er</sup> Octobre

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Jolie robe grenat, belle intensité.

Le nez est fin, fruité, avec des arômes de mures et de cerises auxquelles se mêlent des notes épicées.

L'attaque est fraîche et intense, on retrouve la mure en milieu de bouche. C'est un vin plein dont la texture dense conserve une belle souplesse qui caractérise bien les vins de Castéra. La finale est longue et garde toute sa fraîcheur.

C'est un vin équilibré



## 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