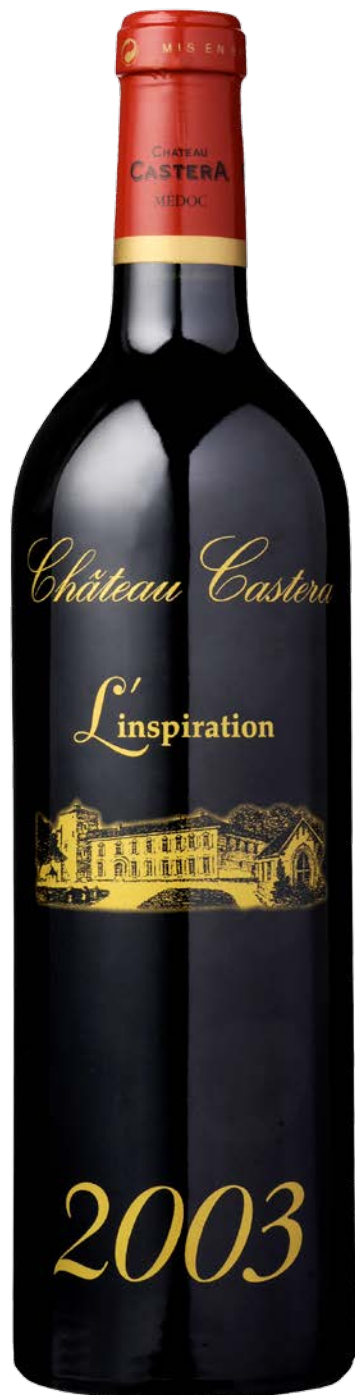


L'INSPIRATION

Cuvée Premium Castera
Médoc

2003



CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

L'année 2003 restera comme celle d'un été caniculaire, comme 1956 fût celle des gelées hivernales et 1991 celle des gelées printanières. Le début d'année fût froid jusqu'à fin février. Le printemps fût quand à lui très doux et les pluies furent concentrées sur le début du mois d'avril. Ces conditions ont été favorables à un débourrement précoce et à la croissance de la vigne. La floraison relativement longue et hétérogène est due à des températures chaudes et aux orages de juin. L'été fût quand à lui très chaud avec plusieurs jours à 40°C. Ces éléments eurent pour conséquence de nous donner un millésime à faibles rendements.

COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Les raisins vendangés sont issues des plus vieilles parcelles de vigne de notre meilleur terroir argilo-calcaire. Inspiration est élevé pendant 18 mois dans des barriques de chêne français issues de la réputée forêt de Tronçais dans le centre de la France. Inspiration a été pendant longtemps réservé à la consommation personnelle de la famille propriétaire du château.

DATES DE VENDANGES

30 Septembre - 18 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le nez est bien ouvert et marqué par des notes tertiaires, d'élevage, cuir, fourrure et de gibier. Nous pouvons noter des fruits noirs confits, des épices très douces et une pointe de fraîcheur réglisse, mentholée. La bouche est délicate pleine de finesse velouté et tendre. C'est un vin soyeux élégant long en bouche.



SURFACE : 63 Ha
ENCÉPAGEMENT :
65 % Merlot
25 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc
5 % Petit Verdot

TERROIR :
60 % argilo-calcaire
40 % graves Pyrénéennes
DENSITÉ : 7500 pieds/hectare

Château Castera

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