

ALEXANDRIN

Cuvée Premium Castera
Médoc

2009



PRÉSENTATION

Au cours de son histoire, le Château Castera a entretenu avec la littérature des relations étroites notamment avec La Boétie et Montaigne qui aimaient s'y retirer pour écrire.

D'où l'idée de donner chaque année à notre cuvée premium le nom d'une figure de style intimement liée au tempérament du millésime.

ASSEMBLAGE

65% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon - 10% Petit Verdot

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Un des hivers les plus rigoureux depuis vingt ans, le début d'année 2009 a laissé le souvenir d'une tempête dévastatrice le 24 janvier, mais aussi d'une période de grand froid tout début janvier marquée par des gelées nocturnes dépassant les -10°C. Il fallut attendre la fin février pour revenir à un temps calme et ensoleillé. Le débourrement débuta fin mars/début avril après un mois de mars relativement sec.

Le mois d'avril a offert des flux très changeant avec une pluviométrie importante. A contrario, mai prit

des couleurs d'été, une deuxième quinzaine très chaude marquée par des orages fréquents. Le mois de juin offrit des conditions idéales pour une floraison qui débuta au Château Castera la deuxième semaine.

S'en suivit un très bel été avec des journées chaudes mais pas caniculaires et des perturbations peu fréquentes.

L'absence de pluie fin juillet ralentit un petit peu la croissance de la vigne pour arriver à une véraison vers

la mi-août. En septembre et octobre l'été continua : soleil, chaleur et sécheresse dominèrent, ce qui permit d'atteindre sereinement une très belle maturité de la vendange.

COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Les raisins vendangés sont issues des plus vieilles parcelles de vigne de notre meilleur terroir argilo-calcaire. Alexandrin est élevé pendant 18 mois dans des barriques de chêne français issues de la réputée forêt de Tronçais dans le centre de la France.

DATES DE VENDANGES

28 Septembre - 15 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Sa couleur évoque sa jeunesse avec des touches violines. Son nez est marqué par l'élevage avec des notes de cacao grillé, des notes de torréfaction et du fumé. Sa bouche est toute en délicatesse avec des tanins généreux, beaucoup de fruits noirs et un joli boisé. Une finale ample et longue.



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