

APOSTROPHE

Cuvée Premium Castera
Médoc

2007



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

Contrairement à l'année précédente, l'hiver 2007 fût peu rigoureux, mais avec un mois de mars plutôt frais, le débourrement ne fût pas particulièrement précoce. Le mois d'avril, exceptionnellement chaud (25° à 30° durant plusieurs jours), nous fit craindre un nouveau 2003. Il n'en fût rien...

La floraison, qui a débuté fin mai et s'est étalée sur plus de deux semaines en raison de ce temps instable, provoqua un peu de coulures et de fortes attaques de mildiou. Des travaux en verts extrêmement méticuleux furent donc effectués.

La véraison, commencée début août, se déroula dans des conditions acceptables car le mois de septembre fût marqué par l'arrivée de l'été. Avec un mois d'octobre très sec, le développement du botrytis fût moindre ce qui permit d'atteindre une maturité suffisante pour réaliser un millésime honorable.

COMMENTAIRES D'ÉLABORATION

Les raisins vendangés sont issues des plus vieilles parcelles de vigne de notre meilleur terroir argilo-calcaire. Apostrophe 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

30 Septembre - 18 Octobre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La couleur est grenat, d'une bonne intensité avec une très belle évolution. Le nez est bien ouvert sur des notes de pain d'épices, de fruits rouges et noirs. En bouche, on retrouve une belle matière à la fois encore charnue avec des tanins fondus. Une pointe de fraîcheur qui souligne l'ensemble avec une belle longueur en fin de 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