

Millésime 2022



# Château Castera

AOC Médoc



## Propriétaire

Famille Press depuis 1986

## Superficie de la propriété

200 hectares dont 65 hectares de vigne dédiée à la production du Château Castera

## Terroir

Argilo-calcaire | Graves Pyrénéennes

## Assemblage

65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,  
5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc.

## Elevage

12 mois en barrique de chêne français

## Labels entreprise

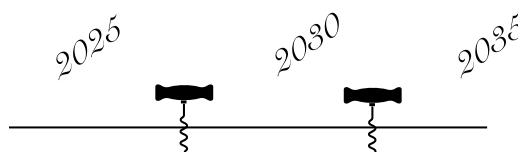
HVE

RSE

BORDEAUX CULTIVONS DEMAIN

Ouverture optimale

Température de service



16 et 18°C



Millésime 2022 : Un vin équilibré et cohérent, alliant fraîcheur, profondeur et arômes épicés. Bouche juteuse, tanins fins, finale élégante.

- Magret de canard rôti aux épices douces : la richesse du canard souligne la profondeur du vin, tandis que les épices douces font écho aux notes de paprika et de cèdre, révélant la complexité aromatique sans dominer les tanins.
- Gratin d'aubergines ou moussaka : la texture fondante et la légère acidité de la tomate équilibrent la structure du vin, et les notes grillées de l'aubergine font écho à celles du bois et du cèdre.
- Tomme affinée, Cantal jeune ou Comté 12 mois  
Ces fromages ont assez de caractère pour ne pas écraser le vin, tout en respectant sa finesse. Le gras du fromage lisse les tanins et fait ressortir la fraîcheur du fruit.

