

Millésime 2023



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

58 % Merlot / 31 % Cabernet Sauvignon /
8 % Cabernet Franc 3 % Petit Verdot

Elevage

100% barriques de chêne français | 40% bois neuf

Labels entreprise

HVE

RSE

BORDEAUX CULTIVONS DEMAIN

Alcool 14%. Vol

DATES DE VENDANGES : Du 14 au 30 Septembre

RENDEMENT: 44 hectolitres/hectare

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le Château Castera 2023 séduit dès le premier nez avec des arômes frais de cassis et une touche d'eucalyptus, apportés par le Cabernet Sauvignon. En bouche, le vin est gourmand dès l'attaque, porté par des tanins souples mais bien présents, qui lui donnent de la structure et du caractère. On retrouve cette belle fraîcheur jusqu'en finale, longue et dynamique. Un vin plein d'énergie, de charme et de personnalité.



93/100 : Yves Beck

90/100 : Jane Anson

89-90/100 : James Sucking

