



# Château Castera

Médoc | Cru Bourgeois | 2015

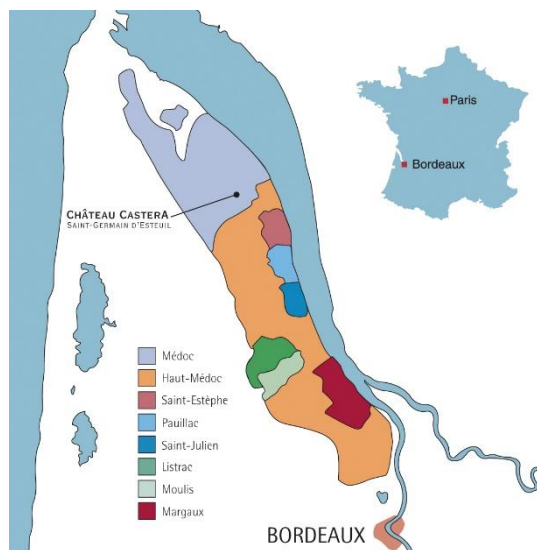
## Encépagement:

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

## Terroir:

Argilo-calcaire  
Graves Pyrénéennes

Densité: 7500 pieds/Ha



## CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

Sans caractère exceptionnel, l'hiver 2014-2015 fut l'un des plus doux des trente dernières années. Le froid s'est pourtant installé pendant un mois avec 14 jours de gel en février. Le mois de mars fut moins arrosé que la normale, suivi de très belles conditions au mois d'avril offrant un débourrement régulier. Les périodes chaudes et plus fraîches s'alternèrent jusqu'à la fleur. L'été très chaud fut ponctué par des pluies substantielles après le 21 août induisant un grossissement des baies. Septembre, sec mais sans chaleur excessive et octobre, tout aussi ensoleillé, terminèrent la dernière phase de maturation en améliorant l'extraction des composés colorés sans perte excessive d'acidité.

## DATES DE VENDANGES

23 Septembre – 08 Octobre

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une belle couleur grenat aux reflets brillants et d'une grande intensité. Le nez marqué par des notes de crème de cassis évolue à l'agitation sur des arômes légèrement fumés et boisés teintés d'épices douces et de fruits noirs compotés. La réglisse y apporte une fraîcheur certaine. En bouche l'attaque douce et chaleureuse est très agréable. Le milieu de bouche ample et soyeux n'efface pas une belle structure tannique qui lui donne du caractère. L'ensemble est très équilibré harmonieux, finit sur une dominante de cerises "kirshé". C'est un vin élégant et typé.



## PRESTOM SARL 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

Facebook Instagram