

# 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

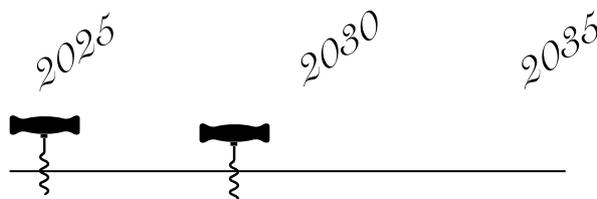
RSE

BORDEAUX CULTIVONS DEMAIN

## Millésime 2009

Ouverture optimale

Température de service 16 et 18°C



Ce millésime 2009, évolué, doit bénéficier d'accords qui mettent en valeur sa structure et ses arômes complexes.

- Viandes rouges grillées ou rôties : magret de canard, ou côte de bœuf accompagneront la puissance et l'élégance du vin.
- Viandes en sauce : Filet mignon sauce au vin rouge pour souligner la profondeur et les notes épicées du 2009.
- Fromages affinés : Fromages à pâte molle affinés comme un Brie de Meaux ou un Camembert, se marieront très bien avec les tanins fondus et la richesse du vin.

