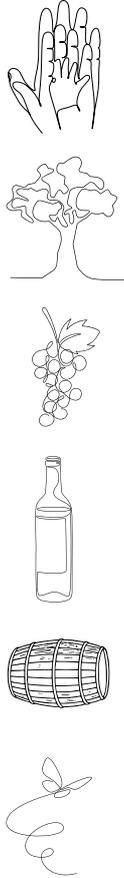


# Château Castera

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

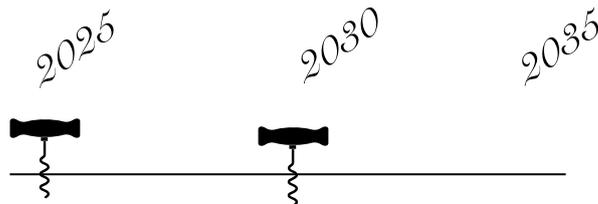
12 mois en barrique de chêne français

## Labels entreprise

HVE  
RSE  
BORDEAUX CULTIVONS DEMAIN

## Millésime 2010

Ouverture optimale



Température de service 16 et 18°C



Ce millésime 2010, avec sa maturité et sa richesse, s'accordera avec des mets savoureux et bien structurés.

- Viandes braisées : Un épaule d'agneau braisée ou une joue de bœuf mijotée apportera une belle harmonie avec la profondeur du vin.
- Plats à base de champignons : Un risotto aux cèpes, ou des ravioles de champignons sauvages se marieront parfaitement avec les notes boisées et terreuses du vin.
- Pâté en croûte ou terrines : Les plats de charcuterie raffinée, comme un pâté en croûte offriront une belle complémentarité avec les arômes du vin.

