

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

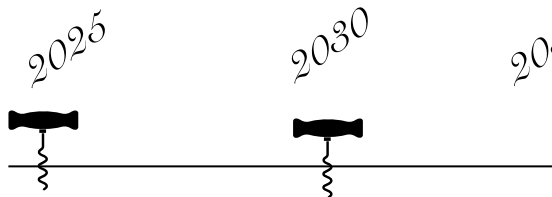
HVE

RSE

BORDEAUX CULTIVONS DEMAIN

Millésime 2015

Ouverture optimale



Température de service 16 et 18°C



Le 2015 est un vin qui combine richesse et structure, avec des tanins plus mûrs et une belle complexité.

- Viande grillée : Côtelettes d'agneau grillées avec une croûte à la moutarde, offrant une belle combinaison de saveurs savoureuses et légèrement piquantes, s'accordent parfaitement avec le vin.
- Plats de viande à cuisson lente : Gigot d'agneau confit ou un bœuf Wellington souligneront la richesse du millésime tout en équilibrant ses tanins.
- Fromages affinés : Comté affiné, un Saint-Nectaire ou un Brie de Meaux s'accordent idéalement avec la structure du vin et ses notes de fruits noirs et d'épices.

