

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 2016

Ouverture optimale



Température de service

16 et 18°C



Millésime structuré et élégant avec une belle concentration.

- Côte de bœuf grillée : La richesse et la structure de ce millésime s'accorderont idéalement avec une côte de bœuf grillée,
- Magret de canard aux figues : Le côté fruité du millésime 2016 se mariera bien avec un magret de canard accompagné de figues rôties ou d'une sauce aux fruits rouges.
- Légumes rôtis et parmesan : Pour un accord végétarien, des légumes racines rôtis (comme la betterave, la carotte et le panais) garnis de copeaux de parmesan offriront un mélange de saveurs terreuses et légèrement sucrées, s'harmonisant bien avec la complexité du 2016.

