

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

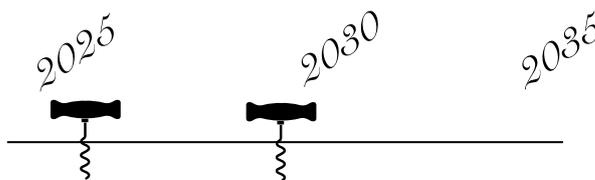
HVE

RSE

BORDEAUX CULTIVONS DEMAIN

Millésime 2017

Ouverture optimale



Température de service

16 et 18°C



2017 est fruité et facile à boire, parfait pour des repas sans prétention où l'on cherche avant tout le plaisir.

- Charcuterie fine : Jambon de Bayonne, le saucisson sec ou la rosette apporteront une belle complémentarité avec les notes fruitées du vin.
- Poulet rôti : Un poulet rôti simplement assaisonné (ail, herbes) offrira un accord léger et gourmand qui s'équilibre bien avec la fraîcheur du vin.
- Fromages doux et crémeux : Un Brie, un Camembert jeune ou un Saint-Marcellin apporteront de la rondeur sans masquer les arômes fruités du vin, parfait pour un moment convivial.

