



# Château Castera

AOC Médoc



## Propriétaire

Famille Press depuis 1986



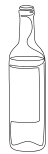
## Superficie de la propriété

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

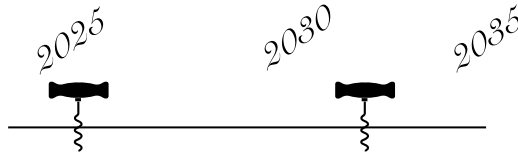


## Labels entreprise

HVE  
RSE  
BORDEAUX CULTIVONS DEMAIN

## Millésime 2018

Ouverture optimale



Température de service 16 et 18°C



Vin avec de la structure et des arômes fruités, idéal pour des plats savoureux et légèrement épicés qui équilibrent sa profondeur et son accessibilité.

- Magret de canard: Le magret de canard, servi avec une sauce aux framboises, mettra en valeur les arômes de fruits noirs du vin, tout en offrant un équilibre entre richesse et fraîcheur.
- Aubergines grillées et poivrons : Un plat méditerranéen de légumes grillés, comme des aubergines et des poivrons marinés à l'huile d'olive et aux herbes, complétera la rondeur fruitée du vin.
- Fromages à pâte pressée : Un Comté, un Ossau-Iraty ou un Cantal équilibré accompagneront parfaitement ce 2018, laissant s'exprimer ses arômes tout en apportant une belle rondeur en bouche.

