



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

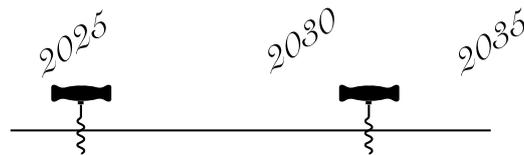
Millésime 2019

Ouverture optimale

Température de service

Suggestions

accords mets - vins



16 et 18°C

2019 est marqué par son fruité généreux, sa belle structure et ses tanins harmonieux



- Côte de veau : La tendreté de la viande de veau rehaussée d'herbes de Provence soulignera l'équilibre entre fruité et tanins mûrs du millésime 2019, tout en apportant une belle douceur.
- Parmentier de confit de canard : Ce plat réconfortant, avec sa viande fondante et ses saveurs riches, complétera parfaitement la structure et les notes de fruits rouges et noirs du vin.
- Fromages affinés : Du Gouda vieux, du Laguiole ou du Saint-Nectaire offriront une texture fondante et une intensité qui se marient bien avec les tanins et le fruité du 2019.

