

CHÂTEAU  
*Castera*

## ANT<sup>h</sup>OINETTE



### Propriétaire

Famille Press depuis 1986



### Surface

1,5 hectares.



### Terroir

Argilo- calcaire



### Assemblage

100% Sauvignon blanc, .



### Elevage

Sur lies en barriques d'un vin François Frères avec bâtonnage régulier.



### Labels entreprise

HVE

RSE

BORDEAUX CULTIVONS DEMAIN

## *Millésime 2023*

C'est au début du XVIIème siècle, le 21 janvier 1616, qu'Anthoinette de Montaigne, la nièce du philosophe, Dame du Castera, signait l'un des plus anciens actes de vente de vin du Médoc, pour 380 Livres Tournois. C'est ce document historique, aujourd'hui exposé dans la tour carrée du domaine, qui a décidé Thomas Press, propriétaire du Château Castera, à mettre en valeur ce nouveau vin blanc en le baptisant « Anthoinette ». Le h qui se détache sur l'étiquette est là pour rappeler qu'à l'époque, ce prénom s'écrivait avec un h, mais c'est aussi le h d'histoire.

**Alcool** 13 % vol.

**Température de service** 8 et 10°C (46 - 50°F)

Robe jaune clair aux reflets verts. Nez de fruits blancs (pêche, poire), d'agrumes (pamplemousse, citron) avec des notes d'élevage en barrique (amande, pâte à gâteau). Attaque souple et acidulée, milieu de bouche crémeux et vanillé, prolongé par des arômes de fleurs blanches. Finale éclatante de zestes d'agrumes, offrant pureté et tension.

