

Château CITRAN

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2006

Cette année chaude, moins sèche que 2005, a donné un raisin très coloré et fruité. Après un hiver froid et long, les conditions climatiques favorables du mois d'avril se sont poursuivies une partie de l'été. L'ensoleillement avantageux, les températures élevées et les précipitations mesurées ont été propices à l'évolution de la vigne. La floraison a débuté fin mai. Les fortes chaleurs de juillet ont favorisé la véraison. Après une première quinzaine de septembre exceptionnellement chaude et ensoleillée où la maturation s'est accélérée, s'en est suivi un épisode pluvio-orageux. Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions.

APPELLATION : Haut-Médoc

ROBE : Rouge rubis, limpide

NEZ : Une palette aromatique complexe, un nez boisé, fruit noir (cassis) et framboise, arômes légèrement vanillés.

BOUCHE : Attaque légère, mais la matière est bien présente en milieu de bouche, des tanins soyeux, avec une persistance aromatique en finale, complexe et harmonieuse.

DEGUSTATION : Vin jeune, belle bouteille qui peut être consommée dans 5 à 10 ans.
Plats d'accompagnement: agneaux et fromages.

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13°

ENCEPAGEMENT : 50 % Cabernet Sauvignon / 50 % Merlot

TERROIR : Gravelo-sableux sur calcaires à astéries / Argilo-calcaire

SURFACE : 96 hectares

VENDANGES : Entièrement réalisées à la main. Sélection parcellaire rigoureuse, raisins triés sur souches et sur table. Du 19 septembre au 9 octobre 2006 pour le Merlot. Du 28 septembre au 9 octobre 2006 pour le Cabernet Sauvignon.

ASSEMBLAGE : 50 % Cabernet Sauvignon / 50 % Merlot

RAISINS : Mise en cuves thermorégulées. Vinifications traditionnelles (T 2° à 32°C). Fermentations malolactiques faites partiellement en barriques neuves. 40 % de barriques neuves en chêne français et 60 % de barriques 1^{er} vin en chêne français. Élevage traditionnel avec soutirage trimestriel. Collage au blanc d'œuf. Mise en bouteille au château.