

Château CITRAN

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2008

Ce millésime offre des vins fruités, vifs et élégants. Les températures froides et le très bel ensoleillement automnal ont permis aux viticulteurs de ramasser de beaux raisins où les qualités aromatiques et phénoliques dominent. Les vins rouges présentent de belles structures, des couleurs intenses et révèlent une remarquable complexité aromatique. Les vendanges ont commencé le 7 octobre pour les merlots et se sont poursuivies le 16 octobre pour les cabernets. En septembre, la maturité a évolué lentement. L'ensoleillement et les belles amplitudes thermiques diurnes-nocturnes de ce mois ont été favorables à la synthèse des arômes et ont accéléré la maturité phénolique des raisins. En octobre, les raisins ont continué à mûrir sereinement.

APPELLATION : Haut-Médoc

ROBE : Rouge noir, violet intense

NEZ : Le nez est complexe, puissant avec des notes toastées et des arômes de fruits noirs.

BOUCHE : Très harmonieux de par son équilibre entre les notes fruitées et les notes boisées, Citran est complexe et concentré. On appréciera également les notes de pains grillés issues de l'élevage.

DEGUSTATION : Vin jeune, belle bouteille à garder un peu en cave avant de la déguster.
Consommation idéale : dans 8 à 10 ans.

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 7 octobre au 15 octobre 2008 pour le Merlot. Du 16 octobre au 23 octobre 2008 pour le Cabernet Sauvignon

ASSEMBLAGE : 41 % Cabernet Sauvignon / 59 % Merlot

RAISINS : Mise en cuves Thermorégulées. Vinifications traditionnelles (T 2° à 32°C). Fermentations malolactiques faites partiellement en barriques neuves. 35 % de barriques neuves. Élevage traditionnel avec soutirage trimestriel. Collage au blanc d'œuf. Mise en bouteille au château.