

MOULINS DE CITRAN

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2007

2007 a connu un mois de février très doux et un mois d'avril exceptionnellement chaud. L'ensoleillement de la fin d'été et du début d'automne a permis aux raisins de gagner en maturité technologique, phénolique et aromatique. De surcroît, la concentration en anthocyanes dans les pellicules des baies a été favorisée par l'alternance de périodes chaudes et fraîches, diurnes et nocturnes. La floraison a commencé le 23 mai pour le Merlot et le 25 pour le Cabernet Sauvignon. La véraison a débuté le 25 juillet pour le Merlot et le 26 pour le Cabernet Sauvignon.

APPELLATION : Haut-Médoc

ROBE : Brillante, rouge rubis limpide

NEZ : Riche, intense, arômes de framboise et de cassis, un boisé légèrement vanillé.

BOUCHE : Belle attaque, vin structuré, avec des tannins soyeux.

Une bonne persistance en finale.

DEGUSTATION : Vin jeune qui peut attendre 5 ans afin d'exprimer tout son potentiel.

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13°

ENCEPAGEMENT : 42 % Cabernet Sauvignon / 58 % Merlot

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

SURFACE : 90 hectares

VENDANGES : Entièrement réalisées à la main. Sélection parcellaire rigoureuse, raisins triés sur souches et sur table. Du 26 septembre au 4 octobre 2007 pour le Merlot. Du 8 octobre au 16 octobre 2007 pour le Cabernet Sauvignon

ASSEMBLAGE : 50 % Cabernet Sauvignon / 50 % Merlot

RAISINS : Mise en cuves Thermorégulées. Vinifications traditionnelles (T 2° à 32°C). Elevage traditionnel en barriques avec soutirage trimestriel. Collage au blanc d'oeuf. Mise en bouteille au château.