

# MOULINS DE 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** : Brillante, rouge limpide

**NEZ / BOUCHE** : Moulins de Citran 2008 est élégant et complexe, tant par son fin bouquet de fruits mûrs, presque confits, de fleurs et d'épices, que par son palais souple, gras et onctueux...

**DEGUSTATION** : Sa richesse appelle trois ou quatre ans de patience.

**TITRE ALCOOMETRIQUE** : 13°

**ENCEPAGEMENT** : 58 % Cabernet Sauvignon / 42 % 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 7 octobre au 15 octobre 2008 pour le Merlot. Du 16 octobre au 23 octobre 2008 pour le Cabernet Sauvignon.

**ASSEMBLAGE** : 50.5 % Cabernet Sauvignon / 49.5 % 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.