

MOULINS DE CITRAN

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2010

L'été ensoleillé et l'arrière saison exceptionnelle ont contribué à parfaire la réussite de ce millésime. Ces conditions climatiques ont été pleinement favorables à la maturation optimale des raisins et à leur excellent état sanitaire. Elles ont également permis aux vendanges de se dérouler en toute sérénité. Les viticulteurs ont pu déterminer les meilleures dates pour récolter cépage par cépage, parcelle par parcelle. L'assemblage des cépages (merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon) donne à ces vins une belle acidité, gage de longévité, de la fraîcheur et un fruit très expressif. Cette année se caractérise également par une forte concentration des anthocyanes, des tannins matures à la fois enrobés et soyeux et une puissance alcoolique. Le potentiel de ces vins s'avère extraordinaire.

APPELLATION : Haut-Médoc

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION : Il présente une robe de couleur rubis intense, limpide, brillante. Son nez exprime des arômes de fruits noirs et rouges. Sa bouche est ample et généreuse, de bonne structure il laisse une certaine persistance aromatique en finale. Ce Haut-Médoc respire la pure tradition, avec un vin plaisant, une bouche puissante associée à des tanins soyeux vous charmera à coup sûr !

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

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13,5°

ENCEPAGEMENT : 42,5 ha Cabernet Sauvignon / 47,5 % Merlot / 4 ha Cabernet Franc

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

SURFACE : 94 hectares

VENDANGES : Entièrement réalisées à la main. Sélection parcellaire rigoureuse, raisins triés sur souches et sur table. Du 5 octobre au 22 octobre 2010 pour le Merlot.
Du 22 au 28 octobre 2010 pour le Cabernet Sauvignon.

ASSEMBLAGE : 38 % Cabernet Sauvignon / 62 % Merlot

RAISINS : Mise en cuves thermorégulées. Vinifications traditionnelles (T 28 à 32°C). Elevage traditionnel en barriques avec soutirage trimestriel.
Collage au blanc d'oeuf. Mise en bouteille au château.