

Château CITRAN

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2005

De la région bordelaise jusqu'au Pays d'Oc, les conditions climatiques ont été absolument remarquables. L'ensoleillement à volonté de juin à septembre juste avant les vendanges a doté la vigne de fruits mûrs, riches et parfaitement équilibrés.

APPELLATION : Haut-Médoc

ROBE : Belle couleur noire intense à reflets violacés

NEZ : Expressif, laissant s'échapper des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre) avec des notes légères de torréfaction.

BOUCHE : Bonne attaque avec du volume, fruits noirs bien présents, très belle structure, bien équilibré, tanins présents et en harmonie, grande richesse en milieu de bouche, finale assez longue avec des tanins soyeux et qui laissent exprimer tout son potentiel aromatique.

DEGUSTATION : Grande bouteille qui peut être consommée dans 6 à 10 ans.

Plats d'accompagnement : viandes rouges en sauce, gibier marinés ou rôtis.

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13°

ENCEPAGEMENT : 50 % Cabernet Sauvignon / 50 % 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 27 septembre au 3 octobre 2005 pour le Merlot. Du 10 octobre au 15 octobre 2005 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.