

Château CITRAN

FICHE TECHNIQUE
Millésime 2009

Les conditions climatiques de cette année ont été particulièrement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin. La floraison s'est étendue du 8 au 16 juin 2009. Les mois de juillet et août ont connu des températures élevées et un ensoleillement généreux. Ce beau temps s'est poursuivi en septembre, avec alternance de nuits fraîches et de journées chaudes, propice à la concentration des arômes et à l'accumulation des anthocyanes. Les raisins ont mûri à souhait et les vendanges s'étaient dans le temps. L'état sanitaire de la récolte est par ailleurs irréprochable.

APPELLATION : Haut-Médoc

ROBE : Violet intense

NEZ : Une palette aromatique complexe, des notes toastées de pain grillé, fruit noir (cassis).

BOUCHE : Belle attaque, bien structurée matière volumineuse en milieu de bouche, beaucoup de fraîcheur avec des tanins soyeux et élégants, une persistance aromatique en finale, complexe et harmonieuse.

DEGUSTATION : Vin jeune, belle bouteille, vin de garde. Consommation idéale : dans 8 à 10 ans.

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13,5

ENCEPAGEMENT : 42 ha Cabernet Sauvignon / 47,5 ha % Merlot / 4,5 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 30 septembre au 9 octobre 2009 pour le Merlot. Du 6 au 7 octobre 2009 pour le Cabernet Franc. Du 12 au 20 octobre 2009 pour le Cabernet Sauvignon.

ASSEMBLAGE : 42,5 % Cabernet Sauvignon / 55 % Merlot / 2,5 % Cabernet Franc

RAISINS : Mise en cuves thermorégulées (inox, ciment et bois). Vinifications traditionnelles (T 28°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.