

Château 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

ROBE : Violet intense, limpide

NEZ : De belles notes de fruits noirs, un boisé discret, nez complexe, vin équilibré et droit.

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 de garde, qui devrait bien évoluer. Consommation idéale : dans 8 à 12 ans.

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13,5°

ENCEPAGEMENT : 42 ha Cabernet Sauvignon / 47,5 % 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 5 octobre au 22 octobre 2010 pour le Merlot. Du 20 au 21 octobre 2010 pour le Cabernet Franc. Du 22 au 28 octobre 2010 pour le Cabernet Sauvignon.

ASSEMBLAGE : 42 % Cabernet Sauvignon / 55 % Merlot / 3 % Cabernet Franc

RAISINS : Mise en cuves Thermorégulées (inox, ciment et bois). Vinifications traditionnelles (T 28°C). Fermentations malolactiques faites partiellement en barriques neuves. 38 % de barriques neuves. Élevage traditionnel avec soutirage trimestriel. Collage au blanc d'oeuf. Mise en bouteille au château.