

MOULINS DE 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 : Brillant, rouge cerise noir, de belle intensité

NEZ : Riche, intense, fruits mûrs et un boisé qui est complémentaire, d'une grande complexité en finesse.

BOUCHE : Attaque riche tout en rondeur et avec élégance, belle matière bien structurée. Les arômes de fruits s'expriment en fin de bouche, avec des tanins de grande noblesse.

DEGUSTATION : Vin harmonieux et complexe, dont on peut dès à présent déguster avec grand plaisir.

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13°

ENCEPAGEMENT : 42 % Cabernet Sauvignon / 58 % 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 : 42 % Cabernet Sauvignon / 58 % Merlot

RAISINS : Mise en cuves thermorégulées. Vinifications traditionnelles (T 2° à 32°C). Fermentations malolactiques faites partiellement en barriques neuves. 35% de barriques neuves et 65% de barriques 1^{er} vin. Élevage traditionnel avec soutirage trimestriel. Collage au blanc d'œuf. Mise en bouteille au château.