

MOULINS DE 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 : Brillante, rouge rubis limpide

NEZ : Riche, intense, arômes de framboise et de cassis, un boisé légèrement vanillé.

BOUCHE : Belle attaque, vin structuré, avec des tannins soyeux.

Une bonne persistance en finale.

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

TITRE ALCOOMETRIQUE : 13,5

ENCEPAGEMENT : 50 ha Cabernet Sauvignon / 50 ha % Merlot

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 12 au 20 octobre 2009 pour le Cabernet Sauvignon.

ASSEMBLAGE : 58 % Cabernet Sauvignon / 42 % Merlot

RAISINS : Mise en cuves Thermorégulées. Vinifications traditionnelles (T 2° à 32°C).

Elevage traditionnel en barriques avec soutirage trimestriel.

Collage au blanc d'oeuf. Mise en bouteille au château.