

Château Citran 2018

Haut Médoc



Propriétaire :
Famille Merlaut

Encépagement
42 ha Cabernet Sauvignon - 50 ha Merlot
8 ha Cabernet Franc

Terroir
- Gravelo-sableux sur calcaires à astéries
- Argilo-calcaire

Surface
100 hectares

Vendanges
Partiellement réalisées à la main
Sélection parcellaire rigoureuse raisins triés sur souche et sur table
Du 19/09/2018 au 08/10/2018 pour le Merlot
Le 04/10/2018 pour le Cabernet Franc
Du 08 au 12/10/18 pour le Cabernet Sauvignon

Assemblage
39 % Cabernet Sauvignon
50 % Merlot
11 % Cabernet Franc

Vinification
- 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

Œnologue conseil: Eric BOISSENOT

Note de dégustation

Robe : Limpide, très belle intensité colorante avec des reflets violets

Nez: Belle complexité des arômes, fruit rouges et noirs (cassis, groseilles, framboises et mûres).

Bouche : Gourmande, structurée, harmonieuse avec une longue finale.