

Château Citran 2016

Haut Médoc



Propriétaire :
Famille Merlaut

Encépagement
42 ha Cabernet Sauvignon - 48 ha Merlot
6 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 05/10/2016 au 15/10/2016 pour le Merlot
Le 18/10/2016 pour le Cabernet Franc
Du 17 au 27/10/16 pour le Cabernet Sauvignon

Assemblage
48 % Cabernet Sauvignon
47 % Merlot
5 % 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 de couleur noir à reflets violacés
Nez: Très aromatique avec des notes de fruits primaires suivies par des notes de fruits rouges mûrs.
Bouche : Riche, gourmande, structuré, avec une belle complexité aromatique.
Les tannins sont mûrs..