

Domein**Ch. Citran**

In het voorjaar van 1987 werd Château Citran overgenomen door de Japanse onroerendgoedmaatschappij Touko-Haus die vervolgens op spectaculaire en bewonderenswaardige wijze dit wijndomein naar de top der crus bourgeois bracht. Kunstmest, onkruidverdelgers en plukmachines werden uit de wijngaard geweerd, en men voorzag de akker van een drainagesysteem. Selectie van geplukte trossen vond plaats met de hand, en voor de vergisting werd een ultramoderne cuvier gebouwd. Voorts werden voor elke oogst 40 tot 50 % nieuwe vaten besteld bij vier verschillende kuipers (lageringstijd 16 maanden). Gewoonlijk wordt deze Haut-Médoc gekenmerkt door een mondvullende, rijke smaak die een deliciëuze combinatie biedt van weelderig fruit, een fluwelen kruidigheid, romige vanille, toastachtig hout en versmolten tannines.

Vinificatie

Oogsten gebeurt mechanisch en manueel. Op het domein rijpt de wijn in barrique gedurende 15 maanden, waarvan 1/3 nieuwe vaten.

Smaak

De wijn heeft een zeer geconcentreerde diepe kleur. In de neus zeer aangenaam met hints van peperkoek en geroosterd brood, fruitig met indrukken van hout. In de mond is deze wijn van bij de aanvang vol, in de middensmaak zijn er zeer goede fruitaroma's en hij is over de hele lijn rond. In de afdronk een beetje kruidige toetsen en mooi fruit.

Gerechten

Vlees - gegrild | Gevogelte - struisvogelfilet

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (49%), Cabernet Sauvignon (43%)

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16°-18°

