

**Château Citran – C.B. | Haut-Médoc
France (MEDOC-HAUT-MEDOC) – 2016****Domaine****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 mondvollende, rijke smaak die een delicioze combinatie biedt van weelderig fruit, een fluwelen kruidigheid, romige vanille, toastachtig hout en versmolten tannines.

Vinification

La récolte se fait mécaniquement et manuellement. Au domaine, le vin est élevé en barrique pendant 15 mois, dont 1/3 de barriques neuves

Dégustation

Le vin a une couleur profonde très concentrée. Au nez très agréable avec des notes de pain d'épice et de pain grillé, fruité avec des impressions de bois. En bouche, ce vin est plein dès le début, au milieu du palais il y a de très bons arômes de fruits et il est rond sur toute la ligne. En finale, quelques notes épicées et un joli fruit.

Mets adaptées

Viande - grillée | Filet d'autruche

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Stocker (années): > 10

Servir à: 16°-18°

