

Château Citran



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Bordeaux
APELACJA	Haut-Médoc AOC
SZCZEP	Cabernet Sauvignon, Merlot
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Enthusiast 92 pkt. , James Suckling 91 pkt , Wine Advocate 90 pkt.

Aromat:

Bukiet Château Citran 2020 jest złożony i wyrazisty, z dominacją ciemnych owoców. Pojawiają się czarna porzeczka, jeżyna i śliwka, a także akcenty grafitu, tytoniu i delikatnie tostowego dębu. Owoc zachowuje świeżość, a mineralne i przyprawowe niuanse dodają całości klasycznego charakteru Médoc.

Smak:

W ustach wino jest eleganckie, świeże i jednocześnie mocne. Ma wyraźną strukturę, soczysty ciemny owoc i dobrze zaznaczone taniny. Pełniejsza, lekko kremowa tekstura prowadzi do długiego finiszu, w którym pozostają nuty owocowe, mineralne i subtelnie dębowe.

Potrawy:

Risotto z grzybami, tagine z jagnięciny

Więcej informacji:

Château Citran 2020 to klasyczne Haut-Médoc stworzone z 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot i 15% Cabernet Franc. Winorośle, liczące średnio 35 lat, rosną na glebach żwirowo-piaszczystych oraz gliniasto-wapiennych. Winifikacja przebiega tradycyjnie w termoregulowanych kadziach ze stali nierdzewnej, cementu i drewna, w temperaturze około 28°C. Fermentacja malolaktyczna częściowo odbywa się w nowych beczkach. Wino dojrzewa około 15 miesięcy w dębie, przy czym mniej więcej jedną trzecią stanowią nowe beczki. Podczas élevage stosuje się regularne przelewanie, a przed butelkowaniem klarowanie białkiem jaja. Nad procesem winifikacji czuwa ceniony konsultant enologiczny Éric Boissenot.

Château Citran

Château
CITRAN