

Château Citran



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Bordeaux
APELACJA	Haut-Médoc AOC
SZCZEP	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling 91 pkt.

Aromat:

Bukiet jest świeży, elegancki i wyraźnie owocowy. Pojawiają się czerwone owoce, czerwona i czarna porzeczka oraz wiśnia, którym towarzyszą nuty wanilii i przypraw. Krytycy wskazują również jeżyny, śliwki, grafit, tytoń i cedr, nadające aromatom klasyczny charakter Médoc.

Smak:

W ustach Château Citran 2021 jest świeże, średnio zbudowane i owocowe. Soczysta wiśnia i ciemne owoce łączą się z żywą kwasowością, mineralnością i wyraźnymi, lecz drobnymi taninami. Finisz jest trwały, lekko wytrawny i pikantny, z tostowymi oraz mineralnymi akcentami.

Potrawy:

Delikatna cielęcina, stek z rostbifu z ziołowym masłem

Więcej informacji:

Château Citran 2021 powstało z kupażu 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot i 20% Cabernet Franc. Dominujący Cabernet Sauvignon nadaje winu strukturę i świeżość, podczas gdy Merlot wnosi krągłość, a Cabernet Franc podkreśla aromatyczną finezję. Wino dojrzewało przez 14 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu, z czego 33% stanowiły beczki nowe. Fermentacja malolaktyczna częściowo przebiegała w beczkach, sprzyjając integracji struktury, owocu i dębu. Starannie prowadzony proces dojrzewania pozwolił zachować charakterystyczną dla rocznika świeżość, jednocześnie nadając winu elegancję, złożoność i harmonijny charakter.

Château Citran

Château
CITRAN