ACQUISTATO IL .....

Château Citran Haut-Médoc 2021 2021

Morbido, ampio e fruttato



Oggi ci troviamo nel cuore del comprensorio dell'Haut-Médoc, a nord di Bordeaux. Qui si trova Château Citran, azienda che vanta una storia centenaria e una tradizione vitivinicola di eccellenza. I suoi vigneti si estendono su circa 40 ettari, su suoli molto eterogenei. Un mosaico di ghiaia e sabbia, con calcare e argilla. Questo particolare substrato, con il clima temperato tipico per la zona, influenzato dalla vicinanza con l'Oceano Atlantico, crea un habitat ideale. Château Citran è un blend dei tre vitigni nobili tipici della regione: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (20%) e Cabernet Franc (20%). In campagna è applicata un'agricoltura sostenibile e le lavorazioni del terreno avvengono con metodi tradizionali, evitando l'utilizzo di erbicidi e concimi chimici. La vendemmia è manuale, per esaltare la naturale freschezza e la qualità delle uve. Colore rubino intenso, con riflessi violacei, al naso si resta colpiti dalla ricchezza del bouquet. Frutti rossi maturi, ribes nero, ciliegia e ribes nero si intrecciano con note di vaniglia, spezie e liquirizia. Complesso ed elegante, in bocca si rivela morbido, ampio e fruttato. I tannini sono fini e ben integrati, donando struttura ed equilibrio. Il finale è lungo e seducente, con note tostate che completano l'esperienza sensoriale.

Una delle più antiche signorie del Médoc che oggi può contare su ben 90 ettari di vigneti. Château Citran è oggi di proprietà della famiglia Merault, che possiede anche Château Chasse-Spleen. A loro spetta il merito di aver sottoposto l'azienda a una profonda modernizzazione delle infrastrutture.

La Vigna

Terreno	mosaico di terreni ghiaioso-sabbiosi con calcare asteriato e terreni argillo-calcarei
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	60% Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 20% Cabernet Franc
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15-20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La fermentazione malolattica viene svolta in botti di rovere francese (di cui il 33% nuove) così come il periodo di invecchiamento di 14 mesi.
Sensazioni	Un bel colore rubino con riflessi violacei. Al naso si apre con rinfrescanti note fruttate (frutti rossi, ribes nero). Il bouquet diventa più complesso con l'aerazione, con fragranze di ribes rosso, ciliegia e ribes nero che si combinano armoniosamente con note di vaniglia e spezie. In bocca è morbido, ampio e fruttato. Il finale è persistente e seducente con le sue note tostate.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821