

Château Citran

2022

Surface : 86 hectares

Age moyen : 35 ans

Encépagement :

- 50% Merlot,
- 40% Cabernet Sauvignon
- 8% Franc
- 2% Petit verdot

Type de sol : Gravelo sableux sur calcaires à astéries, argilo-calcaire sur certains points

Assemblage :

- 62% Cabernet Sauvignon
- 28% merlot
- 10% cabernet franc

Commentaire de dégustation :

Visuel : Vin rouge rubis, une très belle profondeur avec des reflets violines. L'intensité colorante est prononcée signe d'une belle concentration.

1er nez : Des fruits rouges et noirs qui laissent entrevoir une très belle maturité.

A l'aération : Le bouquet de fruits se précise sur de la cerise griotte, de la fraise et de la mûre. Le cabernet apporte des notes épicées bien équilibrées. Le boisé, encore jeune est présent et s'associe parfaitement à la concentration du millésime.

En bouche : Attaque souple, la matière de ce millésime 2022 se sent très rapidement, les tanins sont concentrés, nobles, le milieu de bouche bien enrobé.

En final les tanins sont encore une fois présents, la matière est dense. L'élevage barrique vient appuyer et enrober cette structure de façon optimale. La finale est fraîche avec une très belle longueur et persistance aromatique.

