



EXCLUSIVE

MAISON GINESTET
— DEPUIS 1897 —



Le Paon de CITRAN

Haut-Médoc 2010

L'été ensoleillé et l'arrière saison exceptionnelle ont contribué à parfaire la réussite de ce millésime. Ces conditions climatiques ont été pleinement favorables à la maturation optimale des raisins et à leur excellent état sanitaire. L'assemblage des cépages (merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon) donne à ces vins une belle acidité, gage de longévité, de la fraîcheur et un fruit très expressif. Cette année se caractérise également par une forte concentration des anthocyanes, des tannins matures à la fois enrobés et soyeux et une puissance alcoolique. Le potentiel de ces vins s'avère extraordinaire.

Château CITRAN

Classé Cru Bourgeois en 1932, Château Citran est l'une des plus anciennes maisons nobles du Médoc.

La première mention connue du domaine remonte à 1235. À cette époque, son propriétaire est le Marquis de Donissan. Durant six siècles, ses héritiers conserveront le domaine, mais la vigne, si elle est présente, reste parcellaire.

Il faudra attendre le XIX^e siècle pour voir un vignoble se structurer sous la houlette de M. Clauzel.

Les frères Miailhe, puis la famille Cesselin, tous amoureux du domaine, y poursuivront une politique d'intense développement.

Après neuf ans de gestion japonaise, c'est en 1996 que Citran redevient français grâce à son rachat par la famille Merlaut, connue et reconnue pour être passionnée par le terroir et la vigne.

Citran exprime désormais toutes les potentialités de son terroir. Ses cent hectares de belles graves et ses installations lui donnent les moyens d'aller rejoindre les Crus Classés sur le podium des meilleurs.



Signé
GINESTET

www.signe-ginestet.com



Nature du sol

Gravelo-sableux sur calcaires à astéries,
Argilo-calcaire

Encépagement

58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot

Vinification / Elevage

Mise en cuves thermorégulées. Vinifications traditionnelles (T 28 à 32°C). Elevage traditionnel en barriques avec soutirage trimestriel. Collage au blanc d'oeuf. Mise en bouteille au château.

Notes de dégustation

Il présente une robe de couleur rubis intense, limpide, brillante. Son nez exprime des arômes de fruits noirs et rouges. Sa bouche est ample et généreuse, de bonne structure il laisse une certaine persistance aromatique en finale.

Ce Haut-Médoc respire la pure tradition, avec un vin plaisant, une bouche puissante associée à des tanins soyeux vous charmera à coup sûr !



Carton décoré exclusif
de 6 bouteilles couchées



19, avenue de Fontenille - 33360 Carignan-de-Bordeaux - France - Tél. : +33(0) 556 688 182 - Fax : +33(0) 556 209 447

www.maison-ginestet.com - contact@ginestet.fr - www.facebook.com/MaisonGinestet - [@MaisonGinestet](https://twitter.com/MaisonGinestet)

BORDEAUX · TOKYO · SHANGHAI · HONG KONG · BANGKOK · DALLAS