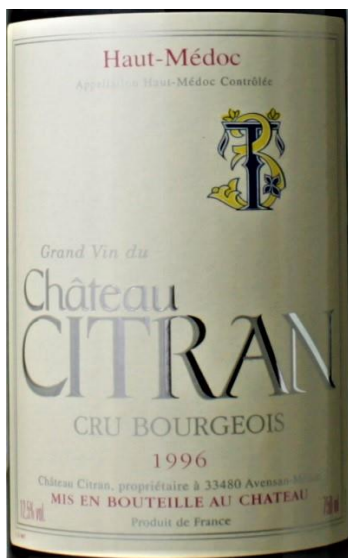


Château Citran 1996

シャトー・シトラン



マルゴー村の内陸部ムーリスに程近いアヴァンサン村にあるオー・メドックACのブルジョワ級のシャトー。

古くから高い評価を得ていたシャトーですが、90年代にボルドーワイン界の大御所メルロー家がオーナーになると、さらに品質が向上し、人気・実力ともに格付けシャトーに迫る評価を得ています。

伝統的な栽培方式。手摘み収穫。

温度管理ステンレスタンクにて醸造、3週間のマセラシオン。12カ月のバリック熟成(新樽40%)。卵白にて清澄します。

20年を超える年月を経た1996年は、落ち着きのあるベリーの果実感に、ドライフラワーやタバコの葉などを思わせる熟成によるまろやかさと複雑みがあるワインになっています。

熟成ボルドーワインの魅力が詰まった希少な90年代ワインです。

アペラシオン	オー・メドック
格付け	クリュ・ブルジョワ・スペリウール
土壌	砂性砂利質、粘土石灰質
作付面積	90ヘクタール
品種	カベルネソーヴィニオン50% メルロー50%
熟成	新樽40%、1年樽60%にて熟成
希望小売価格	OPEN

株式会社 アストル (S.A L'Astre)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166
URL:<http://www.sa-astre.com>