

Chateau Citran 2005

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か月のバリック熟成(新樽40%)。卵白にて清澄します。

当たり年2005年は、パワフルで凝縮感のある果実味に、熟成によるまろやかさと複雑みがある飲み頃ヴィンテージです。
偉大な年の飲み頃熟成ボルドーワインの魅力が詰まった逸品です。

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>