

# Canaille

LE PETIT BALLON



## Château Citran

Le Paon de Citran 2015

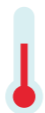
AOP HAUT-MÉDOC

## Château Citran

Le Paon de Citran 2015

AOP HAUT-MÉDOC

Canaille

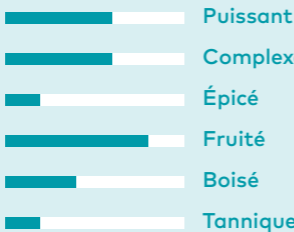


**SERVICE**

17°C

**CARAFAGE**

1/2h



### L'avis de Jean-Michel Deluc

**Au cœur du Médoc, on trouve le vin des seigneurs.**

Une cuvée du grand Château Citran, élaborée avec les jeunes vignes de cabernet sauvignon et de merlot. D'où une cuvée tendre et veloutée, dans un style élégant et fin, encore marquée par des notes d'élevage flatteuses et enjôleuses. Après le succès du 2011, le 2015, plus tendre à mon avis, devrait plaire, sans conteste. Ne pas hésiter à carafier pour accentuer la belle trame fruitée.

### Château Citran

C'est la beauté et le charme du Château Citran qui ont conquis l'œil aiguisé de la famille Merlaut en 2012. Car oui, lorsque l'on rentre dans le parc du château, impossible de ne pas laisser parler son côté romantique : des paons qui font la ronde, des vignes qui s'épanouissent tendrement et une végétation qui pousse au farniente.

Tout est fait pour que l'on s'y sente bien. Quant à la dégustation, elle confirme à chaque millésime sa qualité grâce à des vins élégants et envoûtants!



Bordeaux 33480 Avensan

PRIX ABONNÉ **19,90€** PRIX CONSTATÉ **21,90€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 17°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ ½ heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2028
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Travers de porc caramel et piment d'Espelette

## Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



### VIANDES

Côte de bœuf grillée, carré d'agneau, bœuf braisé, cuisse de canard confite, terrines et pâtés de gibiers



### FROMAGES

Camembert, Brie, Neufchâtel, Bougon cendré







### POISSONS






### LÉGUMES

Steak de soja sauce au poivre

## Détails

-  **CÉPAGE(S)**  
Cabernet sauvignon, merlot
-  **À DÉGUSTER AVANT**  
2028
-  **CULTURE**  
Conventionnelle
-  **ALCOOL**  
13%
- CONTENANCE**  
750 ml

## Dégustation

-  **ŒIL**  
Vin à la robe rubis assez tendre sur le côté du verre. Le vin a entamé son évolution visuellement.
-  **NEZ**  
Le nez est fin et élégant sur une trame aux fruits noirs et aux notes d'élevage, café, tabac, épices.
-  **BOUCHE**  
Souple et tendre en attaque sur un joli fruité, puis marquée par des notes fumées sur la finale.

  
**Prix imbattable**  
pour les abonnés

  
**Livraison offerte**  
à partir de 6 bouteilles

  
**4 à 8 jours**  
de livraison

[www.lepetitballon.com](http://www.lepetitballon.com)



FV\_BA1\_FEV19\_CIT