

Château de Cranne

5ème Génération – Nono
AOC Bordeaux Rouge

Certifié Vin Biologique LICENCE ECOCERT N° 244493P

Surface :	43 ha dont 12 ha consacré à l'AOC Bordeaux Rosé
Type de sol :	Argilo-calcaire et argilo-graveleux
Porte-greffes :	3309C - Fercal - 101.14
Engrais :	Fertilisation bio
Densité de plantation :	3 000 à 5 000 pieds à l' hectare
Age moyen des vignes :	19 ans
Cépages : Merlot 80% Cabernet Franc 20%	
Taille :	Guyot double et cordon royat
Vendanges :	Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique
Macération	
Fermentation :	En cuves inox thermo-régulées
Température :	16 – 18°C
Malolactique :	Non
Eleuage :	Pendant 2 mois sur lies puis 4 mois clarifié
Collage :	Précipitation des tartres par le froid
Potentiel de vieillissement :	2 à 3 ans
Consultants :	Christian Sourdes (Laboratoire œnologique Sourdes Podensac)

Dégustation

Œil	Robe Rouge Basque brillante, belle profondeur.
Nez	Fruité et généreux sur la framboise et la cerise noire.
Bouche	Vin charnu, notes de petits fruits rouges, finale longue sur fruits rouges et épices douces.