

Château de Cranne

5^{ème} Génération – Nono
AOC Bordeaux Clairnet

Certifié Vin Biologique LICENCE ECOCERT N° 244493P

Surface :	43 ha dont 6 ha consacré à l'AOC Bordeaux Clairnet
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 :	29 ans
Cépages :	Cabernet Sauvignon 80% Merlot 20%
Taille :	Guyot double court
Vendanges :	Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique
Macération	Pressurage direct sous azote (moins d'oxydation)
Fermentation :	En cuves inox thermo-régulées
Température :	12 – 14°C
Malolactique :	Non
Eleavage :	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 rosé sombre soutenue, brillante
Nez	Beau volume sur petits fruits rouges, belle longueur sur notes grenadine.
Bouche	Beaucoup de fraîcheur, beau volume de fruits rouges mélangés. Belle finale sur fruits frais.