

Château de Cranne

Cuvée Michel Lacoste
AOC Côtes de Bordeaux Rouge

Certifié Vin Biologique LICENCE ECOCERT N° 244493P

Surface :	43 ha dont 8 ha consacré à l'AOC Côtes de Bordeaux
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 :	35 ans

Rosé

Cépages :	Merlot 80% Cabernet Sauvignon 20%
Taille :	Guyot double et cordon royat
Vendanges :	Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique
Macération	Macération longue à basse température.
Fermentation :	En cuves inox thermo-régulées
Température :	16 – 18°C
Malolactique :	Oui
Elevage :	12 mois sur chêne français neuf.
Potentiel de vieillissement :	10 à 15 ans
Consultants :	Christian Sourdes (Laboratoire œnologique Sourdes Podensac)

Dégustation

Œil	Robe rouge foncé, brillante et limpide
Nez	Beau volume sur fruits noirs notes de pain d'épices, notes florales (violette)
Bouche	Bel équilibre, notes toastées, belle finale sur fruits frais noirs.