

Château de Cranne

Cuvée Annie Darras
AOC Loupiac

Certifié Vin Biologique LICENCE ECOCERT N° 244493P

Surface :	43 ha dont 3 ha consacré à l'AOC Loupiac
Type de sol :	Argilo-calcaire et argilo-graveleux
Porte-greffes :	3309C - Fercal - 101.14
Engrais :	Fertilisation organique
Densité de plantation :	5500 pieds à l' hectare
Age moyen des vignes :	45 ans
Cépages :	Sémillon 75% Sauvignon 25%
Taille :	Cordon simple, 8 bourgeons
Vendanges :	Manuelles, en trois tries à intervalles de 8 jours
Macération	Pressurage direct sous azote (moins d'oxydation)
Fermentation :	Pas de levurage, en cuves inox thermo-régulées
Température :	16 – 18°C
Malolactique :	Non
Eleavage :	Pendant 2 mois sur lies puis 4 mois clarifié
Collage :	Précipitation par le froid (2 hivers avant mis en bouteilles) et collage minéral
Potentiel de vieillissement :	15 à 30 ans
Consultants :	Christian Sourdes (Laboratoire œnologique Sourdes Podensac)

Dégustation

Œil	Robe dorée, brillante, limpide. Reflets cuivrés
Nez	Agrumes frais, sirop de litchi, fleur d'oranger. Belle longueur sur le fruit exotique frais.
Bouche	Bel équilibre, bonne tenue et volume. Arômes d'agrumes, de fruits confits, finale exotique.