

Château de Cranne

6ème Génération
AOC Bordeaux Rouge

Certifié Vin Biologique LICENCE ECOCERT N° 244493P

Surface :	10 ha dont 8 ha consacré à l'AOC Bordeaux Rouge
Type de sol :	Argilo-calcaire et argilo-graveleux
Porte-greffes :	3309C - Fercal - 101.14
Engrais :	Fertilisation organique biologique
Densité de plantation :	3 000 à 5 000 pieds à l' hectare
Age moyen des vignes :	35 ans
Cépages :	Merlot 80% Cabernet Sauvignon 20%
Taille :	Guyot double et cordon royat
Vendanges :	Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique
Macération	Macérations longues en températures basses contrôlées.
Fermentation :	En cuves inox thermo-régulées
Température :	16 – 18°C
Malolactique :	oui
Collage :	Précipitation des tartres par le froid puis collage minéral
Potentiel de vieillissement :	8 à 12 ans
Consultants :	Christian Sourdes (Laboratoire œnologique Sourdes Podensac)

Dégustation

Œil	Robe grenat foncé brillante, belle profondeur.
Nez	Fruité et généreux sur la fraise, la framboise et le cassis.
Bouche	Vin charnu, notes de petits fruits rouges, finale longue sur fruits rouges et épices douces.