

Château de Cranne

7ème Génération
AOC Bordeaux Sec

Certifié Vin Biologique LICENCE ECOCERT N° 244493P

Surface :	43 ha dont 5 ha consacré à l'AOC Bordeaux sec
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 :	Sauvignon gris 80% Sémillon 20%
Taille :	Guyot double et cordon royat
Vendanges :	Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique
Macération	Pressurage direct sous azote (moins d'oxydation)
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 or pâle, brillante et limpide
Nez	Beau volume, bouquet caractéristique de sauvignon mûr, notes minérales en finale.
Bouche	Bel équilibre, beaucoup de fraîcheur, notes de citrons et d'agrûmes, belle finale minérale et de fruits exotiques.