

# Château de Cranne

7<sup>ème</sup> Génération

AOC Loupiac

**Certifié Vin Biologique LICENCE ECOCERT N° 244493P**

<b>Surface :</b>	43 ha dont 1 ha consacré à l'AOC Loupiac
<b>Type de sol :</b>	Argilo-calcaire et argilo-graveleux
<b>Porte-greffes :</b>	3309C - Fercal - 101.14
<b>Engrais :</b>	Fertilisation organique
<b>Densité de plantation :</b>	5500 pieds à l' hectare
<b>Age moyen des vignes :</b>	45 ans
<b>Cépages :</b>	Sémillon 80% Sauvignon 20%
<b>Taille :</b>	Cordon simple, 8 bourgeons
<b>Vendanges :</b>	Manuelles sur raisins botrytisés uniquement, en trois tries à intervalles de 8 jours
<b>Macération</b>	Pressurage direct sous azote (moins d'oxydation)
<b>Fermentation :</b>	Pas de levurage, en cuves inox thermo-régulées
<b>Température :</b>	16 – 18°C
<b>Malolactique :</b>	Non
<b>Elevage :</b>	12 mois sur chêne français
<b>Collage :</b>	Précipitation par le froid (2 hivers avant mis en bouteilles) et collage minéral
<b>Potentiel de vieillissement :</b>	Toute une vie.
<b>Consultants :</b>	Christian Sourdes (Laboratoire œnologique Sourdes Podensac)

## Dégustation

<b>Œil</b>	Robe dorée, brillante, limpide. Reflets cuivrés
<b>Nez</b>	Notes de miel, d'épices douces et de fruits exotiques (pamplemousse)
<b>Bouche</b>	Bel équilibre, bonne tenue et volume. Arômes d'agrumes, de fruits confits, finale exotique.