



CHÂTEAU DE
CRANNE



La gamme Marion

Claret

Vin de France Rouge | 12 ° d'alcool

→ Ingrédients



Raisins, sulfites

→ Valeurs nutritionnelles

Pour 100 ml - **326KJ / 76 kcal**

Matières grasses	0.0 g
Glucides	0.2 g
Dont sucres	0.1 g
Protéines	0.0 g

FICHE DE DÉGUSTATION

Note de dégustation

Couleur framboise intense, nez de fruits rouges mûrs, bouche fraîche et charnue. Entre rouge léger et rosé corsé

Terroir

Argilo Calcaire profond

Viticulture

Vignes plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare.

Enherbement entre les rangs pour favoriser les micro-organismes, la limitation des rendements ainsi que les risques d'érosion. Maitrise de la vigueur, effeuillage afin d'avoir une maturité optimale sur nos raisins.



A l'origine, les raisins rouge et blanc étaient souvent mélangés, produisant un vin rouge très léger et frais.



Production annuelle
10 000

Cépages



Merlot
Sémillon

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond

Palette aromatique



Température de service

14 à 18°C



Garde

4 à 10 ans





Marion

Claret

Vin de France - RED | 12% alcohol

Ingredients



Grapes, sulfites

Nutritional Values

Per 100 ml - 318KJ / 76 kcal

Fat 0.0 g
Carbohydrates 0.2 g
Sugar 0.1 g
Protein 0.0 g

TASTING SHEET

Tasting Note

Intense raspberry color, nose of ripe red fruit, fresh, full-bodied palate. Between light red and full-bodied rosé

Terroir

Deep clay-limestone

Viticulture

Vines planted at a density of 4500 vines per hectare.

Grass cover between the rows to encourage micro-organisms, limit yields and reduce the risk of erosion. Vigor is controlled and leaves are thinned out to ensure optimum ripeness of the grapes.



“

Originally, red and white grapes were often blended, producing a very light, fresh red wine.

”



Annual production
10 000

Varieties



Merlot
Sémillon



Aromatic Palette



Serving temperature

14 à 18°C

Aging

4 à 10 years

