



CHÂTEAU DE
CRANNE



La gamme Marion

Clay

Vin de France Rouge | 12.5° d'alcool

➔ Ingrédients



Raisins, sulfites

➔ Valeurs nutritionnelles

Pour 100 ml - 318KJ / 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

Une ouverture sur des arômes intenses de fruits noirs frais. La bouche séduit par sa rondeur et son élégance, révélant des notes de petits fruits noirs frais accompagnées d'une touche subtile d'épices douces.

Terroir

Argiles Blanches, exposition sud est.

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.



Le Marselan, un cépage à découvrir que nous testons pour sa résistance au mildiou.



Bouteille

Production annuelle
6 000

Cépages



100% Marselan

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond

Palette aromatique

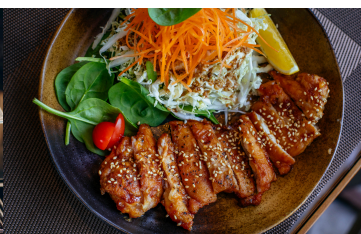


Température de

14 à 18°C

Garde

3 à 5 ans





CHÂTEAU DE
CRANNE



Marion

Clay

Vin de France - RED | 12.5% 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 notes

Opens with intense aromas of fresh black fruit. Round and elegant on the palate, with notes of fresh black berries and a subtle touch of sweet spices.

Terroir

White clay, south-east exposure.

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.



Marselan, a grape variety you need to discover, which we are testing for its resistance to mildew.



Annual production
6 000

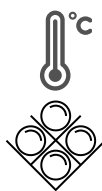
Varieties



100% Marselan



Aromatic palette



Temperature

14 to 18°C

Aging

3 to 5 years

