



CHÂTEAU DE
CRANNE



Les classiques

Château de Cranne

AOC Bordeaux Blanc | 12.5° d'alcool

➔ Ingrédients



Raisins, sulfites

➔ Nutritional values

Pour 100 ml - 313KJ / 75 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 robe jaune pâle brillante. Un nez fruité, belle longueur et complexité. Une bouche équilibrée, avec des notes de fruits jaunes à noyaux et une belle finale sur fruits frais

Terroir

Un sol argilo-calcaire et argilo-graveleux ainsi qu'une bonne exposition au soleil pour une bonne photosynthèse

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. Maîtrise de la vigueur, effeuillage afin d'avoir une maturité optimale sur nos raisins.



“ 6 générations de savoir-faire ”

Bouteille

Production annuelle
20 000

Cépages



Sauvignon Gris
Muscadelle

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond



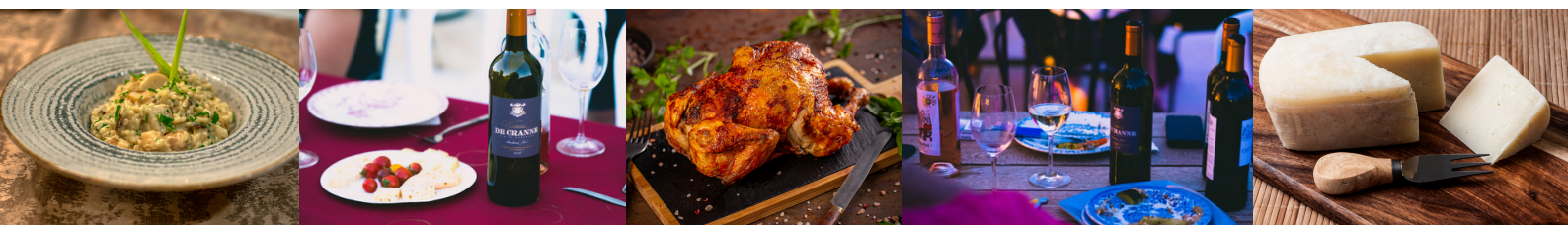
Température de s

8 à 12°C

Garde

3 à 5 ans

Palette aromatique





CHÂTEAU DE
CRANNE



Classic Wine

Château de Cranne

AOC Bordeaux - WHITE | 12.5% alcohol

Ingredients



Grapes, sulfites

Nutritional values

Per 100 ml - **313 kJ / 75 kcal**

Fat 0.0 g
carbohydrates 0.2 g
Sugar 0.1 g
Protein 0.0 g

TASTING SHEET

Tasting Note

A brilliant pale yellow colour. A fruity nose with good length and complexity. Well-balanced on the palate, with notes of yellow stone fruit and a fine finish of fresh fruit.

Terroir

Clayey-limestone and clayey-gravelly soil and good sun exposure for good photosynthesis.

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.



“
6 generations of know-how
”



Bottle

Annual production
20 000

Varieties



Sauvignon Gris
Muscadelle



Serving temperature

8 to 12°C

Garde

3 to 5 years

Palette aromatique

