



CHÂTEAU DE
CRANNE



Les Classiques

Château de Cranne

AOC Bordeaux Rouge | 12.5° d'alcool

➔ Ingrédients



Raisins, sulfites

➔ Valeurs nutritionnelles

Pour 100 ml - **343KJ / 82 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

Robe rouge foncé avec des reflets violets. Un beau volume sur des petits fruits noirs, note d'épices méditerranéennes. Bel équilibre en bouche, volume important, notes de mûres fraîches, finale longue sur fruits noirs et épices douces

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.

“ La cuvée historique depuis 1833 ! ”

Bouteille

Production annuelle
30 000

Cépages



Cabernet Sauvignon
Merlot

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond



Température de service

16 à 20°C

Garde

5 à 10 ans

Palette aromatique





CHÂTEAU DE
CRANNE



Classic Wines

Château de Cranne

AOC Bordeaux Rouge | 12.5% alcohol

Ingredients



Grapes, sulfites

Nutritional values

Per 100 ml - **343 kJ / 82 kcal**

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



TASTING SHEET

Tasting note

Dark red color with violet highlights. Full-bodied, with dark berry fruit and hints of Mediterranean spices. Well-balanced on the palate, great volume, notes of fresh blackberries, long finish on black fruits and sweet spices.

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.

“A historic vintage since 1833!”



Annual production
30 000

Varieties



Cabernet Sauvignon
Merlot

Light



Strong

Floral



Fruity

Freshness



Round



Serving temperature

16 to 20°C



Aging

5 to 10 years

Aromatic Palette

