



CHÂTEAU DE
CRANNE



Les Inattendus

CRANNE STERENN

Vin de France Rouge | 13° d'alcool

➔ Ingrédients



Raisins, sulfites

➔ Valeurs nutritionnelles

Pour 100 ml - **355KJ / 85 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 rouge foncée. Un nez petits fruits noirs mûrs. Bouche franche, belle matière sur bouquet de fruits rouges mûrs.

Terroir

Des argiles rouges et graves profondes.

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.

“

Ma cuvée signature, fraîcheur et puissance.
L'aboutissement d'une grande période de
tâtonnement : tester, apprendre, recommencer.

”



Production annuelle
6 000

Cépages



40% Malbec
30% Artaban
30% Cabernet Sauvignon

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond



Température de service
14 à 18°C



Garde
4 à 10 ans

Palette aromatique





CHÂTEAU DE
CRANNE



Unexpected

CRANNE STERENN

Vin de France - RED | 13% alcohol

Ingredients



Grapes, sulfites

Nutritional values

Per 100 ml - **355kJ / 85 kcal**

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



TASTING SHEET

Tasting note

Dark red colour. A nose of ripe black berries. Straightforward on the palate, with a bouquet of ripe red fruit.

Terroir

Deep red clay and gravel.

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.

“

My signature cuvée, fresh and powerful.

The culmination of a long period of trial and error: testing, learning, trying again.

”



Bottle

Annual production
6 000

Varieties



40% Malbec
30% Artaban
30% Cabernet Sauvignon



Serving temperature
14 to 18°C



Aging
4 to 10 years

Aromatic Palette

