



CHÂTEAU DE
CRANNE



Les Inattendus

Cranne Héol Muscaris

Vin de France Blanc | 12.5° d'alcool

➔ Ingrédients



Raisins, sulfites

➔ Valeurs nutritionnelles

Pour 100 ml - **326KJ / 78 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 explosion aromatique de fruits exotiques puissants s'impose dès l'ouverture. La dégustation révèle une attaque vive et fraîche, mêlant des saveurs citronnées à des notes gourmandes de mangue et de fruits en compotée. Une belle harmonie entre fraîcheur et douceur.

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.



“ Puissant et gourmand, la magie des cépages résistants ! ”



Production annuelle
6 000

Cépages



Muscaris
Floréal
Voltis

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond



Température de service

8 à 12°C

Garde

3 à 5 ans



Palette aromatique





CHÂTEAU DE
CRANNE



Unexpected

Cranne Héol Muscaris

Vin de France - WHITE | 12.5% alcohol

Ingredients



Grapes, sulfites.

Nutritional values

Per 100 ml - 326kJ / 78 kcal

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

TASTING SHEET

Tasting Note

An aromatic explosion of powerful exotic fruits is immediately apparent on opening. Tasting reveals a lively, fresh attack, blending lemony flavors with gourmet notes of mango and stewed fruit. A beautiful harmony of freshness and sweetness.

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.



“Powerful and delicious, the magic of resistant grape varieties!”



Annual production
6 000

Varieties



Muscaris
Floréal
Voltis



Serving temperature

8 to 12°C



Serving temperature

3 to 5 years

Aromatic Palette

