



CHÂTEAU DE  
CRANNE



# Sichuan Finish CRANNE STERENN

Les Inattendus

Vin de France Rouge | 13° d'alcool

## ➔ Ingrédients



Raisins, poivre de Sichuan bio, sulfites

## ➔ Valeurs nutritionnelles

Pour 100 ml - 360KJ / 86 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

Nez explosif de fruits noirs et de poivre floral.

Bouche vive, texture nerveuse.

Pour sublimer la puissance de la cuvée Sterenn, nous avons créé un élevage par infusion en amphore, inspiré des "Finish" du whisky. Les éléments infusés, issus de cueillette sauvages sur notre propriété et certifiés biologiques, apportent une richesse aromatique naturelle.

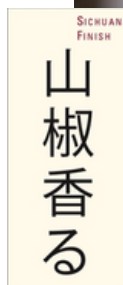
### Terroir

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.



“

Le poivre de Sichuan a été planté par hasard chez nous, on en est fan!

”



Production annuelle  
2 400

Cépages



40% Malbec  
30% Artaban  
30% Cabernet Sauvignon

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond



Température de service

14 et 20°C

Garde

5 à 10 ans

Palette aromatique





CHÂTEAU DE  
CRANNE



# Sichuan Finish CRANNE STERENN

Unexpected

Vin de France - RED | 13% alcohol

## Ingredients



Grapes, organic Sichuan pepper, sulfites

## Nutritional values

Per 100 ml - 360kJ / 86 kcal

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

## TASTING SHEET

### Note de dégustation

Explosive nose of black fruit and floral pepper.

Lively mouthfeel, nervous texture.

To sublimate the power of Cuvée Sterenn, we've created an amphora-infused maturing process inspired by whisky "finishes". The infused elements, wild-picked on our estate and certified organic, bring a natural aromatic richness.

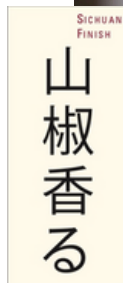
### Terroir

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.



“

Sichuan pepper was planted here by chance, and we're fans!

”



Annual production  
2 400

### Varieties



40% Malbec  
30% Artaban  
30% Cabernet Sauvignon

Light



Strong

Floral



Fruity

Fresh



Round



### Serving Temperature

14 to 20°C

### Aging

5 to 10 years



### Aromatic Palette

