



CHÂTEAU DE
CRANNE



Les Inattendus

Spered Blanc

Vin aromatisé au Poivre de Sichuan | 13.5° d'alcool

→ Ingrédients



Raisins, sulfites

→ Valeurs nutritionnelles

Pour 100 ml - **448KJ / 107 kcal**

Matières grasses	0.0 g
Glucides	8 g
Dont sucres	8 g
Protéines	0.0 g

FICHE DE DÉGUSTATION

Note de dégustation

Robe dorée, arômes d'ananas rôti, de miel et de fleurs blanches. Bouche vive, sucrée sans lourdeur. Nous avons créé un élevage par infusion en amphore, inspiré des "Finish" du whisky. Les éléments infusés, issus de cueillettes sauvages sur notre propriété et certifiés biologiques, apportent une richesse aromatique naturelle.

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.



“ Le poivre de Sichuan est récolté à la propriété. ”

Bouteille

Production annuelle
30 000

Cépages



Sémillon

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond



Température de service

8 à 12°C

Garde

3 à 5 ans

Palette aromatique

