



CHÂTEAU DE
CRANNE



La gamme Marion

Black

Vin de France Rouge | 13° d'alcool

➔ Ingrédients



Raisins, sulfites

➔ Valeurs nutritionnelles

Pour 100 ml - **318KJ / 76 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 grenat avec une belle profondeur. Un nez fruité et généreux sur la fraise, le cassis et la framboise. Une bouche charnue, avec des notes de petits fruits noirs et de violette.

Terroir

Calcaire à astéries 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. Maitrise de la vigueur, effeuillage afin d'avoir une maturité optimale sur nos raisins.



Mes études à Angers m'ont orienté vers une vinification douce et révélatrice du fruit frais.



Bouteille

Production annuelle
10 000

Cépages



100% Malbec

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond

Palette aromatique

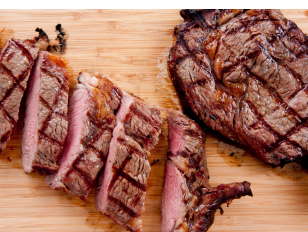


Température de service

14 à 18°C

Garde

4 à 10 ans





Marion

Black

Vin de France - RED | 13% alcohol

Ingredients



Grapes, sulfites

Nutritional Values

Per 100 ml - 318KJ / 76 kcal

Fat 0.0 g
Carbohydrates 0.2 g
Dont sucres 0.1 g
Protein 0.0 g



TASTING SHEET

Tasting note

A deep garnet-red color. A generous, fruity nose of strawberry, blackcurrant and raspberry. Full-bodied on the palate, with notes of black berries and violets.

Terroir

Asteriated limestone and good sun exposure for 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.

“

My studies in Angers led me towards a gentle vinification that reveals the fresh fruit.

”



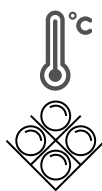
Annual Production
10 000

Varieties

 100% Malbec



Aromatic Palette

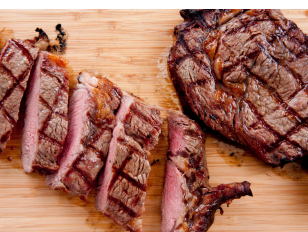


Serving temperature

14 to 18°C

Aging

4 to 10 years





CHÂTEAU DE
CRANNE



La gamma Marion

Black

Vin de France Rouge | 13° di alcol

➔ Ingredienti



Uva, solfiti

➔ Valori nutrizionali

Per 100 ml - 318KJ / 76 kcal

Grassi	0.0 g
Carboidrati	0.2 g
Di cui zuccheri	0.1 g
Proteine	0.0 g

SCHEMA DI DEGUSTAZIONE

Note di degustazione

Un colore granato di grande profondità. Al naso è fruttato e generoso, con sentori di fragola, ribes nero e lampone. Al palato è corposo, con note di piccoli frutti neri e violetta.

Terreno

Calcare con asterie e una buona esposizione al sole per una fotosintesi ottimale

Viticoltura

Vigneti piantati con una densità di 4.500 ceppi per ettaro.

Inerbimento tra i filari per favorire i microrganismi, limitare le rese e ridurre i rischi di erosione. Controllo del vigore e defogliazione per ottenere una maturazione ottimale delle nostre uve.



I miei studi ad Angers mi hanno portato a preferire uno stile di vinificazione delicato, che esalti il gusto della frutta fresca



Produzione annuale
10 000

Vitigni



100% Malbec



Gamma aromatica



Temperatura di servizio

Da 14 a 18 °C

Durata di conservazione

Da 4 a 10 anni

