

# Château de Cranne Clairet 6eme generation



- **Le vigneron** : Vincent Lacoste
- **Production annuelle moyenne** : 4 500 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5 %/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 75%
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire et argilo-graveleux.
- **Rendement**: 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 29 ans
- **Vendange** : Manuelles

## Grand Vin de Bordeaux

### Vinification:

Pressurage direct sous azote (moins d'oxydation)  
En cuves inox thermo-régulées

### Elevage:

Pendant 2 mois sur lies puis 4 mois clarifié



« Robe rosé sombre soutenue, brillante  
Beau volume sur petits fruits rouges, belle longueur sur notes  
grenadine.  
Beaucoup de fraîcheur, beau volume de fruits rouges mélangés.  
Belle finale sur fruits frais..»



### Tenue et conservation

2-3 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12 à 14° C  
Accompagne ...grillades et plats d'été.

## Récompenses :

- .....
- .....



.....

## Le MOT DU VIGNERON :

«...un rosé corsé et gourmand...»



# Château de Cranne Claret 6eme generation



- **The winegrower** : Vincent Lacoste
- **Annual production** : ...4 500. btles
- **% Alc.** : ...12.5..% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 75%
- **Type of soil** : Clay and limestone
- **Yield**: 45 hl/ha
- **Age of the vine**: 29 years
- **Harvest** : Manual grape harvest



## Grand Vin de Bordeaux

**Vinification:**  
Direct pressing, no maceration.  
in stainless steel tanks with temperature control (16°-18°C)

**Maturing:**  
2 months on lies and then 4 months



« Beautiful clear vermilion color  
fragrant nose red berries with a slight minerality.  
The soft palate and bold, filled with aromas of ripe berries  
(redcurrants, blackcurrants), long stretches in the final sign of  
winemaking applied. A very neat and harmonious claret...»



**Aging potential :**  
2-3 years

**Culinary agreements:**  
To serve at 12-14° C  
Good match with r.....

## AWARDS :

- .....
- .....



.....

## Winemaker comments ::

< ..... >