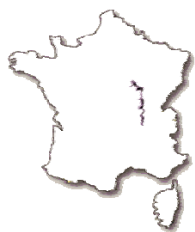


# Château de Cranne Bordeaux 6eme generation



- **Le vigneron** : Vincent Lacoste
- **Production annuelle moyenne** : 20 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire et argilo-graveleux.
- **Rendement**: 40 hl/ha
- **Age des vignes** : 35 ans
- **Vendange** : Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

## Grand Vin de Bordeaux

### Vinification:

Macérations longues en températures basses contrôlées.  
En cuves inox thermo-régulées



« Robe grenat foncé brillante, belle profondeur. Fruité et généreux sur la fraise, la framboise et le cassis. Vin charnu, notes de petits fruits rouges, finale longue sur fruits rouges et épices douces.. »

### Tenue et conservation

8 à +12 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 16 à 18° C

Accompagne ...viandes blanches et poissons grillés.....

## Récompenses :

- 2010 : Médaille d'or Sélection 70md
- 2011 : Médaille d'or Gilbert et Gaillard 88/100
- 2012 : Médaille d'or Sélection 70md



.....

## Le MOT DU VIGNERON :

« La douceur d'un Bordeaux  
Nature, sans maquillage »



# Château de Cranne Bordeaux 6eme generation



## Grand Vin de Bordeaux

- **The winegrower** : Vincent Lacoste
- **Annual production** : 20 000 btles
- **% Alc.** : 12.5.% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%
- **Type of soil** : Clay and limestone
- **Yield**: 40 hl/ha
- **Age of the vine**: 35 years
- **Harvest** : Manual grape harvest

### Vinification:

cold macerations, fermentations in stainless steel tanks with temperature control



« Merlot dominant left his borrowed on this wine, as evidenced by an intense garnet color and brilliant generous fruity nose of strawberry, raspberry and blackcurrant. Warm aromas found in a rich and long palate, built on firm tannins and a character fond...»



**Aging potential :**  
8 to 12 years

**Culinary agreements:**  
To serve at 16-18° C  
Good match with grilled fish and white meat

## AWARDS :

- 2010 : Gold Medal Sélection 70md
- 2011 : Gold Medal Gilbert et Gaillard 88/100
- 2012 : Gold medal Sélection 70md



.....

### Winemaker comments ::

« *The sweetness of a Natural Bordeaux, without makeup.* »