



Créé le lundi 19 février 2018

>



>



6 bouteilles 75 cl Château CRANSAC - Vin Rouge - Renaissance 2013

Fabricant : Château CRANSAC

Modele : Rge Renaiss.

Château CRANSAC

Château CRANSAC - Vin Rouge - Renaissance 2013

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 40%

Syrah : 35%

Cabernet Franc : 25%

TERROIR

Boulbène, sablo limoneux.

Âge de la vigne : 40 ans en moyenne.

Des raisins issus d'une agriculture raisonnée, certifiés par la charte de qualité Terra Vitis. Nous avons choisi de conserver l'équilibre du sol, des terroirs et de la vigne en éliminant les engrais chimiques et les désherbants, et en limitant au maximum les traitements de la vigne.

VINIFICATION

Nos cuves de vinification Ganimède rendent nos vins plus aromatiques et leur coloration plus intense. Nous obtenons des vins de qualité qui conviennent aux consommateurs actuels, tout en conservant la typicité de notre terroir.

DEGUSTATION

La vinification de cette cuvée met en valeur toute la typicité de notre terroir. Sa présentation est impeccable, d'un rouge profond, un nez très expressif sur les fruits noirs très mûrs et les épices. L'élevage de 12 mois en barrique viendra ajouter des notes fumées.

Conseil de garde : 6 à 8 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Cette cuvée très ronde et fruitée se marie admirablement avec les gibiers, les fromages de caractère mais aussi avec nos plats régionaux (cassoulets...).

MEDAILLES/RECOMPENSES

Guide Hubert : 5 verres - "Des notes vanillées, de mure rôtie, de réglisse. , une pointe toastée. La bouche st pleine, bien structurée, avec un fruité épice par la barrique, des tanins aromatiques. Pour un cassoulet."

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €52.20

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 23 mars 2015