



Créé ledimanche 25 mars 2018

>



>



6 bouteilles 75 cl Château CRANSAC - Vin Rouge - Tradition 2011

Fabricant : Château CRANSAC

Modele : -

Château CRANSAC

Château CRANSAC 75cl - Vin Rouge - Tradition 2011

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 60%

Syrah : 20%

Cabernet Franc : 20%

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 le cépage phare de l'appellation, la Négrette. Le nez est ouvert, sur les fruits noirs très mûrs, avec des notes épicées et une fin de bouche réglissée.

Conseil de garde : de 4 à 6 ans.

ACCORDS GOURMANDS

La bouche est souple et légère, cette cuvée accompagnera idéalement des plats très divers, tels que les viandes grillées, une assiette de charcuterie, des plats plus exotiques.

MEDAILLES/RECOMPENSES

Guide Hubert : 4 verres - "Des notes de cuir, réglisse, fruits rouges grillés.

La bouche est souple, aromatique, avec des tanins fondus, une finale bien fruitée. Pour un magret grillé."

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €36.60

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le mardi 04 octobre 2016