

Château de Cranne Cotes de Bordeaux L'Originel



Grand Vin de Bordeaux

- **Le vigneron :** Vincent Lacoste
- **Production annuelle moyenne :** 30 000 btes
- **Degré Alcoolique :** 12.5.%/vol
- **Disponible en :** 75cl
- **Cépage(s) :** Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 25%
- **Type de Sol:** Argilo-calcaire et argilo-graveleux.
- **Rendement:** 48 hl/ha
- **Age des vignes :** 35 ans
- **Vendange :** Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique



Vinification:

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



« Robe rouge foncé, reflet violet.
Attaque franche sur fruits rouges, notes d'épices, belle intensité
Bel équilibre, 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 grillées

Récompenses :

•



.....

Le MOT DU VIGNERON :

«Un côtes de Bordeaux rond et fruité »



Château de Cranne Cotes de Bordeaux L'Originel



Grand Vin de Bordeaux

- **The winegrower :** Vincent Lacoste
- **Annual production :** 30 000. btlles
- **% Alc. :** 12.5 % /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 25%
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** 48 hl/ha
- **Age of the vine:** 35 years
- **Harvest :** Manual grape harvest



« A violet red colour with flashes of dark garnet, offering a lovely intensity. The concentrated nose, still somewhat closed, carries hints of liquorice, roasted Provence herbs and subtle, aromatic hints of jammy, cooked plums. The fine density on the palate benefits from a supple, flavoursome tannic background. Pleasantly smooth and rich in alcohol. The fresh, lively finish underlines the overall harmony...»

Aging potential :
8 to 12 years

Culinary agreements:
To serve at 16-18° C
Good match with white meals

AWARDS :

•



Winemaker comments ::

« A round and fruity côtes de Bordeaux »