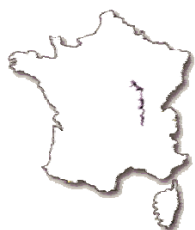


# Château de Cranne Bordeaux Blanc sec 6eme generation



## Grand Vin de Bordeaux

- **Le vigneron** : Vincent Lacoste
- **Production annuelle moyenne** : 12 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : Sauvignon blanc 15%, Sauvignon Gris 70%, Sémillon 15%
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire et argilo-graveleux.
- **Rendement**: 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 35 ans
- **Vendange** : Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique

### Vinification:

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

### Elevage:

Pendant 2 mois sur lies puis 4 mois clarifié



« Robe or pâle, brillante et limpide  
Beau volume sur fruits frais à noyaux, belle longueur et complexité sur des notes d'épices douces.  
Bel équilibre, volume important, notes exotiques. Belle finale sur fruits frais... »



### Tenue et conservation

2-3 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12 à 14° C  
Accompagne .....

## Récompenses :

- 2010 : Médaille d'or Gilbert et Gaillard 86/100
- 2011 : Médaille d'or Gilbert et Gaillard 87/100
- 2012 : Médaille d'or Sélection 70md



.....

### Le MOT DU VIGNERON :

« L'expression du Sauvignon  
Gris : exotique et épices. »



# Château de Cranne Bordeaux white 6eme generation



## Grand Vin de Bordeaux

- **The winegrower** : Vincent Lacoste
- **Annual production** : ...12 000.. btles
- **% Alc.** : 12.5.% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : Sauvignon blanc 35%, Sauvignon Gris 50%, Sémillon 15%
- **Type of soil** : Clay and limestone
- **Yield**: 45 hl/ha
- **Age of the vine**: 35 years
- **Harvest** : Manual grape harvest

### Vinification:

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

### Maturing:

2 months on lies and then 4 months



« A brilliant straw yellow color  
the bouquet reveals notes of candied apricot, almond and white  
flowers.

*The mouth is wrapped in fat, not heavy, which is flexibility...»*

### Aging potential :

2-3 years

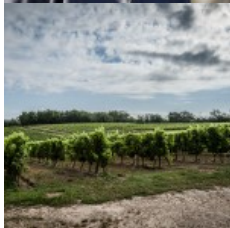


### Culinary agreements:

To serve at 12-14° C  
Good match with r.....

## AWARDS :

- 2010 : Gold Medal Gilbert et Gaillard 86/100
- 2011 : Gold medal Gilbert et Gaillard 87/100
- 2012 : Gold medal Sélection 70md



.....

## Winemaker comments ::

« *The expression of Sauvignon  
Gris* »