

# Château de Cranne « Sémillon Gourmand »



- **Le vigneron :** Vincent Lacoste
- **Production annuelle moyenne :** 3 000 btles
- **Degré Alcoolique :** 11.%/vol
- **Disponible en :** 75cl
  
- **Cépage(s) :** Sauvignon gris 15%, Sémillon 85%
- **Type de Sol:** Argilo-calcaire
- **Rendement:** 35 hl/ha
- **Age des vignes :** 29 ans
- **Vendange :** Manuelles

## Grand Vin de Bordeaux

### Vinification:

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

### Elevage:

Pendant 2 mois sur lies puis 4 mois clarifié



« Ce vin se présente dans une robe pâle à reflets verts  
Le nez est intense et frais, sur des notes d'agrumes.  
La bouche révèle une matière ample, ronde et fruitée, qui fait  
preuve d'une grande persistance. Sa douceur équilibrée par une  
vivacité bienvenue fait de cette bouteille un modèle  
d'harmonie....»



### Tenue et conservation

2-3 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à ...10. à 12.° C  
A servir sur du foie gras ou au dessert

## Récompenses :

.....



.....

## Le MOT DU VIGNERON :

« un moelleux tout en finesse et  
légèreté »



# Château de Cranne « Sémillon Gourmand »



- **The winegrower :** Vincent Lacoste
- **Annual production :** 3 000.. btles
- **% Alc. :** 11% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Sauvignon gris 15%, Sémillon 85%
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** 35 hl/ha
- **Age of the vine:** 29 years
- **Harvest :** Manual grape harvest

## Grand Vin de Bordeaux

### Vinification:

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

### Maturing:

2 months on lies and then 4 months



« This wine comes in a pale color with green tints  
The nose is intense and fresh, with notes of citrus  
The palate reveals a wide material, round and fruity, who  
showed great persistence. Its sweetness balanced by a lively  
welcome makes this bottle a model of harmony.”.



### Aging potential :

15-30 years

### Culinary agreements:

To serve at 16-18° C  
Serve with foie gras or dessert

## AWARDS :

.....



.....

## Winemaker comments ::

« ..... »