



CHATEAU CRANSAC

Renaissance Rouge



Appellation : AOC FRONTON, situé aux portes de Toulouse, Fronton est un des plus anciens vignobles de France.

Millésime : 2005.

Cépages : 40% Négrette, 40% Syrah, 20% Cabernet Franc.

Terroir : Boulbène, sablo limoneux

Age de la vigne : 40 ans en moyenne

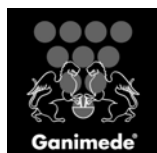
Dégustation : la vinification de cette cuvée met en valeur toute la typicité de notre terroir. Sa présentation est impeccable, d'un rouge profond, un nez très expressif sur les fruits noirs très mûrs et les épices. L'élevage de 12 mois en barrique viendra ajouter des notes fumées.

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

Conseil de garde : de 6 à 8 ans

Le Château Cransac c'est :

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire



• 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.

• 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.