



CHATEAU CRANSAC

Tradition Rosé



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

Millésime : 2007

Cépages : 50% Négrette, 40% Gamay, 10% Syrah

Terroir : Boulbène, sablo limoneux

Age de la vigne : 30 ans en moyenne

Dégustation : cette cuvée est issue d'une méthode de pressurage direct permettant d'obtenir une intensité colorante suffisante tout en préservant les arômes. Un rose très doux pour la couleur, des arômes floraux et épicés pour le nez et une très bonne acidité.

Accord mets et vins : la fraîcheur de ce vin dit d'été saura accompagner vos apéritifs, vos barbecues, une assiette de charcuterie mais aussi des plats plus typiques telle que la paëlla.

Conseil de garde : a boire dans l'année

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.