



# CHATEAU CRANSAC

## *Tradition Rouge*



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

**Millésime** : 2006

**Cépages** : 60% Négrette, 20% Syrah, 20% Cabernet Franc

**Terroir** : Boulbène, sablo limoneux

**Age de la vigne** : 30 ans en moyenne

**Dégustation** : la vinification de cette cuvée met en valeur le cépage phare de l'appellation, la Négrette. Le nez est ouvert, sur les fruits noirs très mûrs, avec des notes d'épices et de réglisse en fin de bouche.

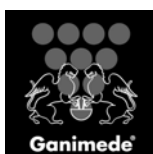
**Accord mets et vins** : la bouche est souple et légère, cette cuvée accompagnera idéalement des plats très divers, tels que les viandes grillées, une assiette de charcuterie, des plats plus exotiques.

**Conseil de garde** : de 4 à 6 ans

### Le Château Cransac c'est :



• 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.