



Renaissance Blanc



Appellation : Vin de Pays du Comté Tolosan

Millésime : 2007

Cépages : 100 % Sauvignon

Terroir : Boulbène, sablo limoneux

Age de la vigne : 40 ans en moyenne

Dégustation : le sauvignon est un cépage très fragile, il est donc le seul à être vendangé à la main. Le nez très expressif nous offre des arômes d'agrumes et d'ananas, qui met en exergue une très belle fraîcheur, les notes vanillées de la barrique sont incontestablement un atout supplémentaire pour ce millésime

Accord mets et vins : une cuvée très ronde, une bouche généreuse et une très belle finale légèrement épicée, ce vin saura vous séduire pour accompagner les poissons délicats, les viandes blanches, les mousses de légumes, ou encore un excellent fromage de chèvre

Conseil de garde : 1 à 3 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.