



Renaissance Rosé



Dénomination : Vin de Table de France

Cépages : 90% Syrah, 10% Gamay

Terrain : Boulbène, sablo limoneux

Age de la vigne : 40 ans en moyenne

Dégustation : un nez gourmand de cerise, de petits fruits rouges très mûrs, et d'épices. Une petite note poivrée révélée par un élevage en barrique durant 5 mois

Accord mets et vins : une bouche ample et structurée qui se mariera très bien avec les entrées fines, les poissons et les fromages

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.