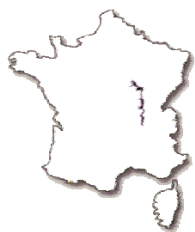


Château de Cranne Loupiac 6eme generation



- **Le vigneron** : Vincent Lacoste
- **Production annuelle moyenne** : 3 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : Sémillon 85%, Sauvignon 15%
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire et argilo-graveleux.
- **Rendement**: 20 hl/ha
- **Age des vignes** : 45 ans
- **Vendange** : Manuelles

Grand Vin de Bordeaux

Vinification:

Vendanges manuelles sur raisins botrytisés uniquement, en trois tries à intervalles de 8 jours
Pressurage direct sous azote (moins d'oxydation)
Pas de levurage, en cuves inox thermo-régulées

Elevage:

12 mois sur chêne français



« Robe dorée, brillante, limpide. Reflets cuivrés
Notes de miel, d'épices douces et de fruits exotiques (pamplemousse)
Bel équilibre, bonne tenue et volume. Arômes d'agrumes, de fruits confits, finale exotique.»



Tenue et conservation

Toute une vie

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12 à 14° C

Accompagne : un bleu et pain aux noix

Récompenses :

- 2009 : Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2011
- 2009 : Médaille d'or Gilbert et Gaillard 87/100



.....

Le MOT DU VIGNERON :

«noblesse et volupté d'un authentique Loupiac»



Château de Cranne Loupiac 6eme generation



- **The winegrower :** Vincent Lacoste
- **Annual production :** ...3 000.. btles
- **% Alc. :** ...14..% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Sémillon 85%, Sauvignon 15%
- **Type of soil :** Clay and limestone
- **Yield:** 20 hl/ha
- **Age of the vine:** 45 years
- **Harvest :** Manual grape harvest

Grand Vin de Bordeaux

Vinification:

Harvest is only done hand picking by successive waves through the vineyard (2 to 7 selections), picking only the botrytised berries. A minimum of potential alcohol (20°) must be reached before starting the harvest
Direct pressing, no maceration.
in stainless steel tanks with temperature control (16°-18°C)

Maturing:

12 months on French Oak



« *Very vibrant , quite deep gold
Notes of honey, spices and exotic fruit are very present.
Concentrated, the texture is silky and greedy. A very beautiful balance...*»

Aging potential :

All the life



Culinary agreements:

To serve at 12-14° C
Good match with cheese, dessert, aperitif...

AWARDS :

- 2009 : Silver medal Concours Général Agricole de Paris 2011
- 2009 : Gold medal Gilbert et Gaillard 87/100



.....

Winemaker comments ::

« *nobility and pleasure of an authentic Loupiac* »