

UN CHÂTEAU QUI SIGNE SES CRUS

RECONVERSION BIO

Construit en 1765 par Antoine Saladin, le Château de Crans est reconnu pour être l'un des plus élégants de La Côte vaudoise. Cette belle demeure est restée la propriété de la même famille depuis sept générations. Thierry de Marignac, descendant direct d'Antoine Saladin et actuel propriétaire, continue à préserver ce précieux héritage dans le respect de la tradition familiale.

Bâti sur un coteau, le Château surplombe ses vignes millénaires face au lac Léman et au Mont-Blanc. Gilles Pilloud reprend le domaine dès 2012. Son maître mot est la recherche de l'excellence ainsi que le respect du terroir, principe qu'il met en œuvre en réalisant une reconversion biologique dès 2019.

Convaincu des bienfaits de cette nouvelle orientation, il a réintroduit notamment le travail du sol, l'apport de matières organiques naturelles (compost produit sur le domaine), la stimulation des défenses naturelles des plantes ainsi que le traitement naturel des maladies via des décoctions/infusions de plantes ou l'utilisation des huiles essentielles. Quelques principes biodynamiques sont également appliqués tels que la prise en considération de l'influence des rythmes lunaires et l'utilisation de la bouse de corne de vache ainsi que la silice. Ces nouvelles techniques de production ont un objectif écologique et qualitatif. En effet, ces dernières années, Gilles Pilloud a pu constater sur sa « parcelle test bio » que l'exaltation des saveurs des vins était amplifiée via un travail des vignes en culture biologique.



Durant 2 ans, le domaine sera en reconversion et obtiendra le **label Bio Bourgeon** dès 2021.

Une dizaine de cépages sont cultivés sur un vignoble de 12,7 hectares. Deux gammes de vins sont proposées :

La gamme **TRADITION** est composée de cépages typiques de la région qui sont également les plus anciens du Domaine. L'élevage se fait principalement en cuve, afin de privilégier la fraîcheur et la typicité de chaque cépage.

La gamme **GALISSE** réunit les spécialités allant des vins blancs aromatiques aux rouges principalement élevés en barrique de chêne. Ces vins raffinés et élégants sont la signature haut de gamme du Domaine. Il s'apprécient jeunes sur le fruit néanmoins leur structure charpentée permet également un excellent potentiel de garde.

Ouverture du caveau pour vente et dégustation :

Jeudi de 16h30 à 18h30
Samedi de 09h00 à 12h00
Lundi - vendredi sur rendez-vous

Conditions de ventes :

Si paiement Cash - EC-Direct - Postcard - Visa - Mastercard: 2 % de rabais.

Livraison, expédition ou facture: payable à 30 jours nets TVA 7.7 % incluse.

Livraison gratuite dans un rayon de 25 km et 24 btl min. Pour toute la Suisse (voir tarifs en ligne).

Expédition en Suisse et à l'étranger, livraison gratuite dès 48 btl.

Réservation :

Commande à retirer à la cave dans les 60 jours, passé ce délai, le vin sera livré.

Conditionnement :

Bouteilles: 75 cl - cartons de 6 bouteilles / 50 cl - cartons de 6 ou 12 bouteilles.

Réception / Événement :

Demande à envoyer : info@chateau-de-crans.ch

Contact :

T +41 22 776 34 04 | M +41 79 238 50 85
info@chateau-de-crans.ch | chateau-de-crans.ch

LES CRUS DU CHÂTEAU | CARTE DE COMMANDE

GAMME TRADITION	50 cl	75 cl	140 cl	BiB 3L
CHASSELAS	7.50	10.00	20.00	30.00
CHASSELAS SUR LIES		12.00	25.00	
PINOT BLANC	9.00	13.00		
ROSÉ <small>Gamay - Pinot Noir - Garanoir</small>	8.00	12.00		35.00
ACCORD MAJEUR BLANC <small>Chasselas - Viognier - Pinot blanc - Doral</small>	9.00	13.00		
ACCORD MAJEUR ROUGE <small>Gamay - Garanoir</small>	9.00	13.00		
GAMAY	8.00	12.00		32.00
PINOT NOIR	10.00	15.00	28.00	
	3 L - 80.00	4,5 L - 115.00		

GAMME GALISSE	50 cl	75 cl	140 cl
GEWÜRZTRAMINER		16.00	
VIOGNIER		17.00	
RIESLING		18.00	
PINOT BLANC <small>Barrique</small>		18.50	
VIN DOUX <small>Passerillé de Gewürztraminer, Chasselas et Doral</small>	37,5 cl - 25.00		
GOTTA <small>Vin doux muté</small>	37,5 cl - 25.00		
GAMAY <small>Barrique</small>	14.00	19.00	
PINOT NOIR <small>Barrique</small>	15.00	20.00	38.00
	3 L - 90.00	4,5 L - 140.00	
GALISSE <small>Gamaret - Garanoir - Merlot</small> <small>Barrique</small>	16.00	21.00	40.00
	3 L - 100.00	4,5 L - 150.00	
MOUSSEUX <small>Méthode traditionnelle</small>		25.00	

PRODUITS DU CHÂTEAU	25 cl	50 cl	70 cl	BiB 3L
GRAPPA - CRAGNAC - COING - MARC - LIE - KIRSCH		25.00		
RAISINÉE		15.00		
HUILE DE NOIX		26.00		
HUILE DE COLZA		10.00		
JUS DE RAISIN	Gazéifié 3.50	Gazéifié 9.00	Naturel 15.00	
VERJUS		18.00		
VIN CHAUD				20.00
MIEL - 250gr.			8.00	

À prendre à la cave À livrer à l'adresse (compléter au verso)

Date de livraison souhaitée . .