

CHATEAU DE CRUZEAU



Château de Cruzeau Blanc 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Pressurage des raisins entiers, fermentation et élevage en barrique avec bâtonnage, font partie des méthodes de vinification rigoureuses appliquées à l'élaboration des vins blancs du Château de Cruzeau, afin d'obtenir la plus belle expression de son terroir. Nez riche et complexe, avec de jolies notes de fruits blancs et d'agrumes, fraîcheur et rondeur en bouche : des caractères qui contribuent au charme et à l'élégance de ces vins blancs.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2018, est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

24/08/2018

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est brillante, d'un couleur jaune, très vive, agrémentée de quelques reflets verts.

Le nez est intense et présente une très belle complexité, avec des notes de citron, de pamplemousse, mais aussi de fleurs de sureau.

La bouche, moyennement ample, présente une belle structure, avec une acidité présente mais sans excès. La finale est particulièrement agréable, marquée par beaucoup de fraîcheur et des notes de pomme verte.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin particulièrement élégant que l'on prendra plaisir à déguster sur une blanquette de veau, un gratin de crabe ou bien encore un risotto au poisson...

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHATEAU DE CRUZEAU

Château de Cruzeau Blanc 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Croupes graveleuses profondes et zones argilo-calcaires

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

27 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

18 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles

LE CHAI

VINIFICATION

Sur lies, en barriques de chêne merrain.

ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques (35 % neuves) sur lies totales avec bâtonnage.

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Belle robe jaune pâle brillante et limpide. Nez délicat de fleurs blanches, tonalités d'épices douces. La bouche reprend les mêmes parfums racés dans une ambiance fraîche et persistante. Un vin de gastronomie très charmeur."

Gilbert & Gaillard, 01/04/2020

90/100



"Beautiful, brilliant, clear pale-yellow colour. The delicate bouquet displays notes of white flowers, underpinned by sweet spices. The elegant aromas follow through to the palate, culminating in an impressively long and fresh aftertaste. This very charming wine is the perfect accompaniment to a meal."

Gilbert & Gaillard, 01/04/2020

90/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.