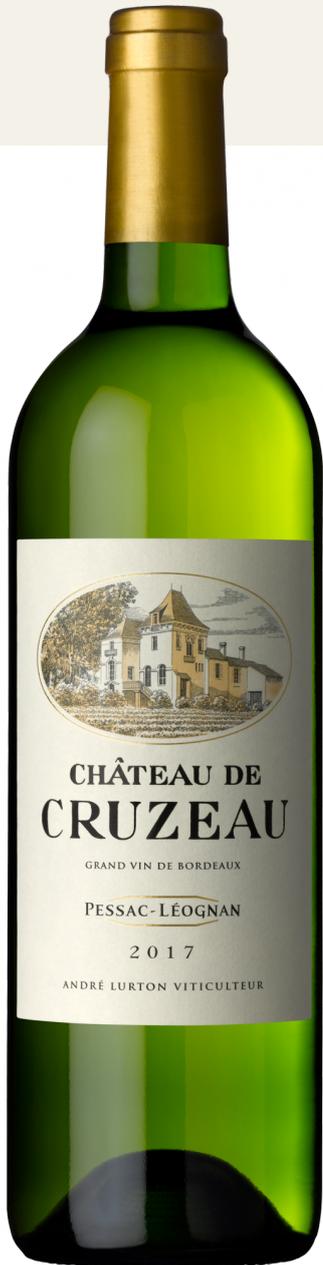


CHATEAU DE CRUZEAU



Château de Cruzeau Blanc 2017

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

Le millésime 2017 est l'un des plus précoces, marqué par des hivers et printemps secs (déficit de pluviométrie de 46 %), des températures en moyenne 2°C plus hautes que la normale (malgré un épisode de gel en avril). L'été sec engendra des conditions idéales de maturité des pépins jusqu'à fin août.

VENDANGES

26/08/2017

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un joli jaune clair.

Au nez, il a tous les caractères d'un joli Sauvignon, avec ses notes de fleurs blanches (accacia), de pierre à fusil, mais aussi de fruits blancs (brugnon), associées à un léger fumé.

En bouche, richesse et complexité, mais aussi équilibre, sont les maîtres mots. Ce Château de Cruzeau blanc est tout en élégance, avec un joli gras, ses notes suaves de fruits blancs (brugnon), qui se révèlent peu à peu pour le plus grand plaisir de notre palais.

ACCORDS GOURMANDS

A table, il sera particulièrement apprécié sur un lapin sauté à la sauce tomate, un gratin de poisson ou encore des crevettes marinées.

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 2017

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

JAMESUCKLING.COM

"Après les arômes de citron meringué et de biscuit du bouquet, la bouche très souple et pleine de saveurs est extrêmement agréable. 100 % sauvignon blanc. À boire dès maintenant."
James Suckling, 10/01/2020

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS**

"Jaune paille à reflets verts, la robe met en confiance. Très sauvignon (cépage unique), le bouquet affiche la couleur par une note de buis, puis il se diversifie avec des arômes de fruits blancs (pêche) et de raisins mûrs, avant d'affirmer sa typicité graves par un côté fumé. Rond et bien équilibré, le palais se prolonge dans une finale d'une grande douceur. À boire entre 2020 et 2024."
Édition 2020, Le Guide Hachette des Vins, 04/09/2019

1 Étoile



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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