

CHATEAU DE CRUZEAU

Château de Cruzeau Blanc 2015

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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

03/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est brillante, d'un somptueux jaune pâle, très lumineux.

Le nez est très agréable, très floral avec une pointe de chèvrefeuille qui vient sublimer les notes d'agrumes de ce pur sauvignon.

En bouche, l'attaque est vive et fraîche, l'allonge est grasse et aromatique. La finale, légèrement toastée, est tout aussi agréable.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera particulièrement mis en valeur si vous choisissez de le déguster sur un risotto au poisson, des ris de veau aux morilles, ou bien encore un beau plateau de fromages (Comté, Ossau Iraty...)

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 2015

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

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

"Une remarquable expression d'un sauvignon blanc bien né et bien élevé. À la robe cristalline répond une palette aromatique d'une grande délicatesse, très fraîche et mentholée, qui dévoile à l'aération une palette complexe, faite de vanille, d'épices, de fleurs blanches et d'agrumes. Tonique en attaque, le palais monte en puissance sans lourdeur ni agressivité, tendu jusqu'en finale par une agréable vivacité qui met en valeur des arômes persistants de fruits blancs mûrs. 2018-2022. Accords mets & vins : Daurade au four"
Édition 2018, Le Guide Hachette des Vins, 31/08/2017

2 Étoiles

LE FIGARO

"Un vin droit et frais, très marqué par le sauvignon variétal. De Bonne facture. 0-5 ans."
Bernard Burtschy, Le Figaro, 16/05/2016

15/20

Decanter

"Totalement restauré par André Lurton, qui a acheté la propriété en 1975. Un vin magnifique d'élégance et séduisant : délicat, avec cependant beaucoup de puissance et de profondeur, au nez comme au palais. Un peu faible en fin de bouche, mais très agréable malgré tout. 100 % sauvignon blanc, 35 % de barriques de chêne neuf. À boire entre 2017 et 2025."
Jane Anson, Decanter, 19/04/2016

91/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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