

CHATEAU DE CRUZEAU

Château de Cruzeau Blanc 2008

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

Humidité et fraîcheur pourraient caractériser le climat de cette campagne viticole : des pluies concentrées sur les mois d'avril et mai (période végétative) et un été frais particulièrement en Juin et août. Chaleur et sécheresse de septembre ont été favorables à la maturation des raisins.

VENDANGES

11/09/2008

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Jaune clair, argenté. Son nez est à la fois minéral et fruité (pamplemousse, fruits exotiques, citron). Il est encore sur la réserve, son boisé s'harmonise délicatement. Il s'ouvrira avec bonheur dès l'été 2010. Sa bouche est déjà ample. L'équilibre est parfait entre la richesse, la sucrosité, le "grain" de ce vin et sa fraîcheur. Des notes fruitées intenses tapissent le palais (mangue, pêche blanche) et s'éternisent dans une très longue finale. Il sera délicieux sur des poissons en sauce ou des viandes blanches. (Janvier 2010)

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 2008

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



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.