

CHATEAU DE CRUZEAU



Château de Cruzeau Rouge 2019

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Situé sur de superbes croupes de graves, parfaitement orientées, le Château de Cruzeau bénéficie de conditions naturelles idéales pour la culture de la vigne. Il donne naissance à des rouges toujours fins et élégants, parfaite expression du terroir exceptionnel de Pessac-Léognan. Délicatement épicés, avec des notes de truffe et de sous-bois, ces vins modernes et plein de charme, sont particulièrement bien équilibrés, avec de la fraîcheur, une jolie structure et de savoureux arômes de fruits.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

17/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rouge intense, proche de la couleur du grenat.

Le nez, très élégant, révèle toute sa richesse après aération : des notes gourmandes de fruits rouges, bien mûrs (groseille), une pointe d'épice et de chocolat...

En bouche, c'est un vin équilibré qui offre une très jolie structure, avec des tanins bien enrobés, de savoureux arômes de fruits rouges, de la fraîcheur et une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Son potentiel de garde est élevé. Mais on pourra aussi le déguster dès à présent en apéritif sur des toasts de magret de canard fumé, sur un risotto aux champignons, ou bien encore sur un plateau de fromages (type Pavé d'Auge...)

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 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 Rouge 2019

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Croupes graveleuses profondes

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

71 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

19 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles ou mécanique après sélection manuelle

à la vigne

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (30-40 % neuves) avec soutirage trimestriel.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Yves Beck

"Très agréable ce bouquet au travers de ses notes de pralinés, de cassis et de menthe. En bouche le vin cumule ampleur et fraîcheur. Ses tannins sont serrés mais bien intégrés et soutiennent l'ensemble du palais. Un vin de caractère qui mérite un peu de garde. 2024-2039"
Yves Beck - Beckustator, 05/01/2022

92/100

JAMESUCKLING.COM

James Suckling, 07/01/2022

91/100

VV Wine

Adrian Van Velsen, vvWine, 10/01/2022

90/100

"Couleur pourpre foncé avec des reflets violacés et un noyau presque noir. D'abord un peu timide, le nez est élégant, avec des notes de fruits rouges et de chêne subtil."
Markus Del Monego, 10/12/2021

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.