

CHATEAU DE CRUZEAU



Château de Cruzeau Blanc 2007

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

Si le 1er semestre a été exceptionnellement chaud, à partir de juillet, les températures ont été inférieures aux normales saisonnières (été le plus frais depuis 1989). L'ensoleillement estival a été légèrement déficitaire. La sécheresse s'est installée dès les premiers jours de septembre.

VENDANGES

01/09/2007

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est jaune pâle à reflets verts et argent. Son nez boisé est remarquablement intense par ses notes fumées et grillées. Mais elles ne dominent pas son caractère floral et fruité très complexe (bourgeon de cassis, citron). Sa bouche, pourtant d'une belle fraîcheur marquée en attaque, est remarquable car elle évolue d'une manière très élégante, ronde et souple. Vin très long avec des notes citron et citronnelle. Typé sauvignon, ce Château de Cruzeau est à boire dans les 5 ans sur des viandes blanches (volailles dans la cheminée, rôtis de porc), des poissons (filets de rascasse à l'huile d'olive, bar aux tomates vertes, brochettes d'espadon au citron) et aussi, bien sûr, sur des fromages.

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 2007

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.