

CHATEAU DE CRUZEAU



Château de Cruzeau Rouge 2006

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

Si la fraîcheur et la pluie marquèrent le premier trimestre (pluies de mars 3 à 4 fois supérieures à la normale), 2006 fut avant tout une année chaude (au 2e rang des années les plus chaudes depuis 1950) avec un épisode de canicule au mois de juillet et un mois de septembre très doux et sec.

VENDANGES

13/09/2006

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 55%, Merlot 43%,
Cabernet franc 2%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Son grenat limpide impressionne par la brillance de ses reflets. Les fruits noirs (mûre, cassis) très volatils attirent l'attention avant des notes grillées, boisées mais aussi mentholées. Très souple et d'un joli volume, sa suavité régale. Toujours sur des fruits rouges très nets, il se prolonge dans le palais. On pourra l'attendre deux ou trois ans pour qu'il gagne encore en complexité et en harmonie, avec les premières traces du bouquet d'évolution. On le dégustera alors sur des viandes rouges : un gigot d'agneau, un canard, mais aussi sur une côte de porc fermier épaisse.

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 2006

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



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +3357255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.