

CHATEAU DE CRUZEAU



Château de Cruzeau Rouge 2011

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

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

VENDANGES

06/09/2011

LE VIN

CÉPAGES

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

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Le Château de Cruzeau bénéficie d'une belle orientation au midi. Les rayons du soleil de 2011 ont permis une lente et complète maturation du raisin. La matière colorante est très dense, et tapisse le verre d'un magnifique rouge pourpre. Gouté peu après la mise en bouteille, le vin se révèle déjà élégant. Des fragrances vanillées soulignent le fruit rouge, vanille et framboise, qui s'échappe à petites touches. On sait les vins du Château de Cruzeau taillés pour la garde. Le 2011 ne démentira pas. On perçoit la puissance des tanins, contenus par une trame suave et gourmande. Sa finale prometteuse lui permettra dans trois ou quatre ans de sublimer des viandes en sauce, des gibiers. Il sera par exemple parfait avec des cailles farcies !

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 2011

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. +33557255858 | www.andrelurton.com

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