

CHATEAU DE CRUZEAU

Château de Cruzeau Blanc 2006

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 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

31/08/2006

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Son apparence est jaune pâle, très brillant avec reflets dorés. Son nez est très typé et fleuri. Il présente tous les caractères des vins de l'appellation Pessac-Léognan avec une dominance d'agrumes (citron), fruits exotiques (fruits de la passion, litchi) ainsi que de fruits mûrs (abricot). En bouche, c'est un vin subtil et aérien par sa vivacité et son fruit (fruit jaune, abricot, pêche). On perçoit des notes grillées et boisées fondues, fumées. À boire dans les 5 ans sur, par exemple, des cigales de mer au risotto de fenouil, des moules farcies, des escalopes de saumon, des maquereaux à la diable, mais aussi tout seul...

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 2006

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.