CHATEAU DE
CRUZEAU

Château de Cruzeau Rouge 2017

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

Le millésime 2017 est l'un des plus précoces, marqué par des hiver et printemps secs (déficit de pluviométrie de 46 %), des températures en moyenne 2°C plus hautes que la normale (malgré un épisode de gel en avril). L'été sec engendra des conditions idéales de maturité des pépins jusqu'à fin août.

VENDANGES

05/09/2017

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Château de Cruzeau 2017 est d'une belle couleur rouge, intense, proche du grenat.
Le nez, épicé et d'une grande richesse, est très charmeur, mélangeant notes de fruits rouges et noirs (mûre).
En bouche, le Château de Cruzeau 2017 est tout aussi savoureux, avec la présence de fruits juteux, bien mûrs (mûre) auxquels se mêle un boisé léger, renforçant ainsi sa complexité.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera le compagnon idéal d'un filet de bœuf en croûte, de cailles farcies ou bien encore d'un jarret de veau à l'étouffée.

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 2017

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

JAMESSUCKLING.COM

"Un vin séduisant aux notes de fruits des bois bien mûrs mêlées à de douces nuances de feuilles. Bonne maturité dans la bouche aux saveurs exubérantes de fruits noirs juteux. À boire ou à garder."
James Suckling, 10/01/2020

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.