

Château de Cruzeau Rouge

Appellation : Pessac-Léognan
Château : Château de Cruzeau

La nature a été particulièrement généreuse avec le Château de Cruzeau, lui offrant de superbes croupes de graves, remarquablement orientées, idéalement adaptées à la culture de la vigne. De telles conditions naturelles ne pouvaient que donner naissance à un vin élégant, parfaite expression du terroir exceptionnel de Pessac-Léognan. Respectueux de la tradition, les hommes de Cruzeau ont depuis le XVII^e siècle su transmettre cette authenticité à ce vin, au bouquet privilégiant des notes de truffe et de sous-bois...

Surface en production : 71,00 hectares

Type de sol :
Croupes graveleuses profondes

Porte-greffes :	101.14 - Riparia Gloire - 3309
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation :	6500 à 8500 pieds/ha
Age moyen des vignes :	18 ans
Cépages de la propriété :	Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 45%.
Type de taille :	Guyot double avec ébourgeonnage
Vendanges :	Manuelles ou mécanique après sélection manuelle à la vigne
Fermentation :	En cuves Inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc
Température de fermentation :	28 à 30°C
Malolactique :	Oui
Elevage :	Pendant 12 mois en barriques (30-40 % neuves) avec soutirage trimestriel
Collage :	Au blanc d'oeuf
Potentiel de vieillissement :	S'exprime à son meilleur entre 3 et 6 ans, peut vieillir jusqu'à 15 ans
Maître de chai :	Sébastien COGNY



Millésime 2011

Style de vin :

Riches et Puissants

Météo :

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.

Assemblage :

Cabernet Sauvignon 55% / Merlot 43% / Cabernet Franc 2%.

Œnologues Consultants :

Denis DUBOURDIEU (Professeur à l'Institut d'Œnologie de Bordeaux) et Valérie LAVIGNE

Commentaires de dégustation

Apparence :

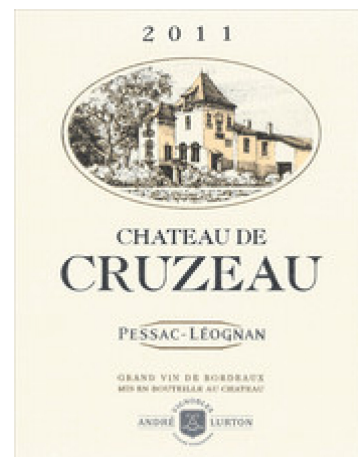
Le château de Cruzeau bénéficie d'une belle orientation au midi. Les rayons du soleil de 2011 ont permis une lente et complète maturation du raisin. La matière colorante est très dense, et tapisse le verre d'un magnifique rouge pourpre.

Nez :

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.

Bouche :

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 !



Période de consommation

2013 - 2026

Nos suggestions



Viandes blanches



Gibier



Légumes



Fromages



Salades composées



Viandes rouges



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com

Notations et avis

Robert Parker : 02.05.2014 - Note : 88,00 / 100

Appartenant au vaste empire d'André Lurton, le Cruzeau 2011 est un assemblage à parts presque égales de cabernet sauvignon et de merlot. Il révèle en bouche une texture agréable, un corps moyen à charpenté, une bonne maturité ainsi que des notes de fumée, de cassis et de réglisse. Ce Pessac-Léognan ample, souple et plein de saveur devrait encore gagner en complexité au cours des dix prochaines années. Une autre révélation de ce millésime

Médailles



*Bronze
Concours de Bordeaux
Vins d'Aquitaine 2014*



*Argent
Los Angeles
International Wine &
Spirits Competition
2014*



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com