

Château de Cruzeau Blanc

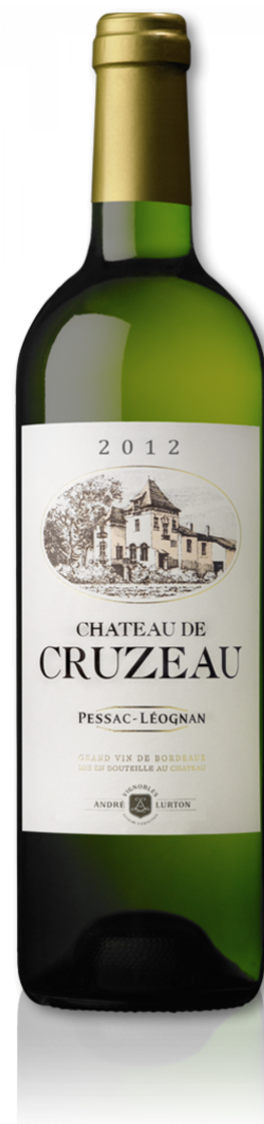
Appellation : Pessac-Léognan
Château : Château de Cruzeau

Vendange manuelle, pressurage des raisins entiers, fermentation et élevage en barrique avec bâtonnage, la qualité de la vinification nous autorise à tirer le meilleur d'une matière première magnifique. Avec des notes de fleurs et de fruits exotiques, ce vin laisse toujours le souvenir d'un ensemble vif et distingué.

Surface en production : 27,00 hectares

Type de sol :
Croupes graveleuses profondes et zones argilo-calcaires

| | |
|--------------------------------------|---|
| Porte-greffes : | Porte-greffes associé au Vin. |
| Engrais : | Fertilisation classique raisonnée |
| Densité de plantation : | 6 500 à 8 500 pieds à l'hectare |
| Age moyen des vignes : | 17 ans |
| Cépages de la propriété : | Sauvignon 100% |
| Type de taille : | Guyot double |
| Vendanges : | Manuelles |
| Fermentation : | Sur lies, en barriques de chêne merrain. |
| Température de fermentation : | 18 à 23 °C |
| Malolactique : | Non |
| Elevage : | Pendant 10 mois en barriques (35 % neuves) sur lies totales avec bâtonnage. |
| Collage : | Précipitation des tartres par le froid |
| Potentiel de vieillissement : | Suivant les millésimes, entre 2 et 15 ans. |
| Maître de chai : | Sébastien COGNY |



Millésime 2012

Style de vin :

Rond et Aromatique

Météo :

Le printemps a mis à l'épreuve le vigneron avec une pluviométrie importante amenant son lot de maladies en tout genre. Les vignes ont demandé beaucoup d'attention et ce, jusqu'au 14 juillet, date à partir de laquelle la météo s'est montrée beaucoup plus favorable...

Assemblage :

100% Sauvignon blanc.

Œnologues Consultants :

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

Commentaires de dégustation

Apparence :

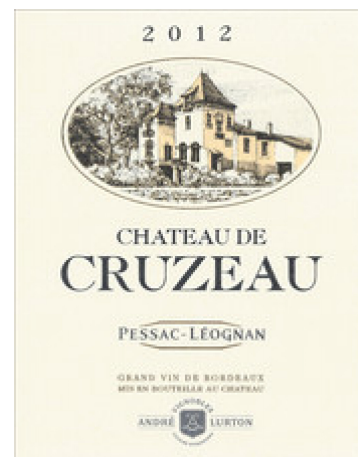
Une belle robe très pâle et scintillante.

Nez :

Château de Cruzeau Blanc 2012 affiche au nez une jolie personnalité : pêche de vigne et fruits à chair blanche, bourgeons de cassis s'exhalent en effluves très aériennes.

Bouche :

La bouche est ronde et élégante. Les parfums perçus au nez sont toujours présents et s'amplifient au fur et à mesure que le vin se réchauffe dans le palais. Il a une très belle structure suave et longue. Il s'associera parfaitement avec des asperges sauce gribiche ou des crabes farcis.



Période de consommation

2013 - 2021

Nos suggestions



Entrées



Viandes
blanches



Poissons et
crustacés



Légumes



Fromages



Salades
composées



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

Decanter : 02.05.2013 - Note : 16,25 / 20

Un sauvignon précis marqué par des arômes floraux et beaucoup d'élégance. À boire : 2013 - 2015. (*Dégustateur : Steven Spurrier*)

Jancisrobinson.com : 02.05.2013 - Note : 15,50 / 20

Un parfum extrêmement fort et doux. Admirable de richesse, mais finalement pas assez appétissant. À boire : 2015-2018.



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

www.andrelurton.com