
Fiche technique : **Château Cruzeau**
Appellation Saint-Emilion Grand Cru
Millésime 2017



Propriétaire / exploitant : GFA Vignobles LUQUOT
152, avenue de l'Épinette – 33500 LIBOURNE

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Nom du vin : Château Cruzeau

Millésime : 2017

Superficie de la propriété : 7ha 37a

Superficie en production : 7ha 37a dont 5ha 70a pour le château Cruzeau

Terroir : Sables grossiers et graves argileuses

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendanges : Du 15 septembre au 30 septembre 2017
Vendanges manuelles en cagettes / tri au chai

Vinification : Cuves en acier inoxydable,
thermorégulées chaud/froid

Ecoupages : Du 16 octobre au 24 octobre 2017
Durée de macération : 4 semaines

Assemblage : 73% merlot, 27% cabernet franc

Elevage : 12 mois en barriques
66% barriques 1 vin,
34% cuves

Mise en bouteille : Au château, en mai 2019

Production : 16000 bouteilles

Dégustation : Nez agréable, boisé, fruits frais, complexe.
Bouche très ronde, du fruit noir, tanins soyeux.
Bon équilibre, fraîcheur.
Finale assez longue, volumineuse avec du fruit.