

Château de Cruzeau

CHÂTEAU DE CRUZEAU BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pessac-Léognan

Zona produttiva Bordeaux, Pessac-Léognan

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Crinali con ghiaia profonda.

Vinificazione Pigiatura delle uve intere e successiva fermentazione.

Invecchiamento Affinamento sulle fecce fini in barrique (35% nuove) con bâtonnage per 10 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

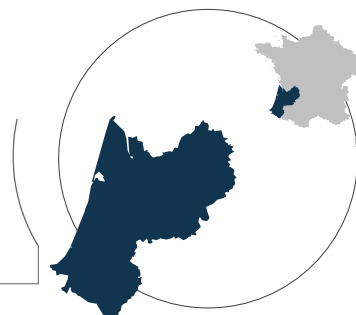
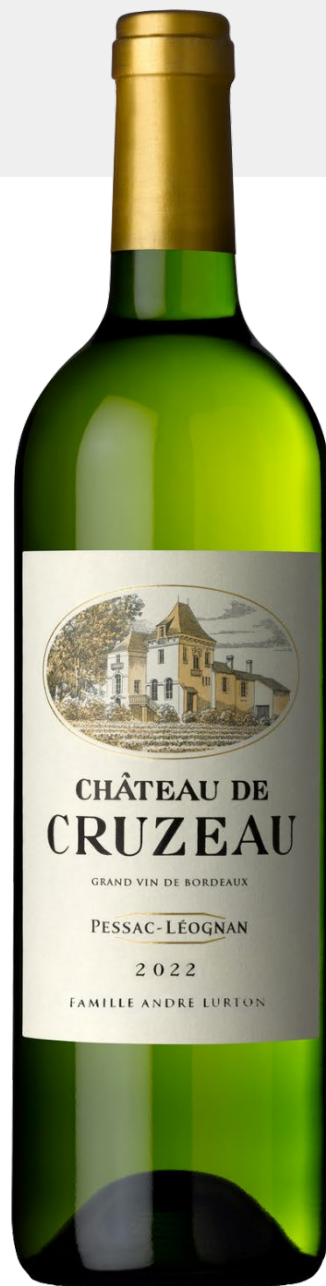
Colore Colore giallo chiaro con riflessi argentati e verdi.

Profumo Al naso è molto fresco, con aromi di frutta bianca come la pera uniti a ricordi di mela verde.

Sapore In bocca è morbido e di buona intensità, con una freschezza di fondo sul finale. Un bianco equilibrato e fruttato, con un accenno di rovere leggero e ben integrato.

Abbinamenti Perfetto con sushi con uova di salmone, spaghetti con le capesante e trota con funghi.

Temperatura di servizio 9-12°C



PESSAC-LÉOGNAN / BORDEAUX

CHATEAU DE
CRUZEAU

 ANNO DI FONDAZIONE | 1700

 VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

 ENOLOGO | MICHEL GAILLARD, LAURENT
BOUTHONNIER E SEBASTIEN RAVILLY

