



# CHÂTEAU DE CRUZEAU

Schede tecniche

CHATEAU DE  
CRUZEAU

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

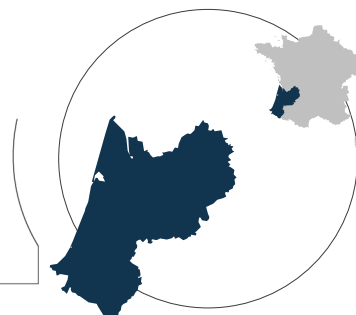
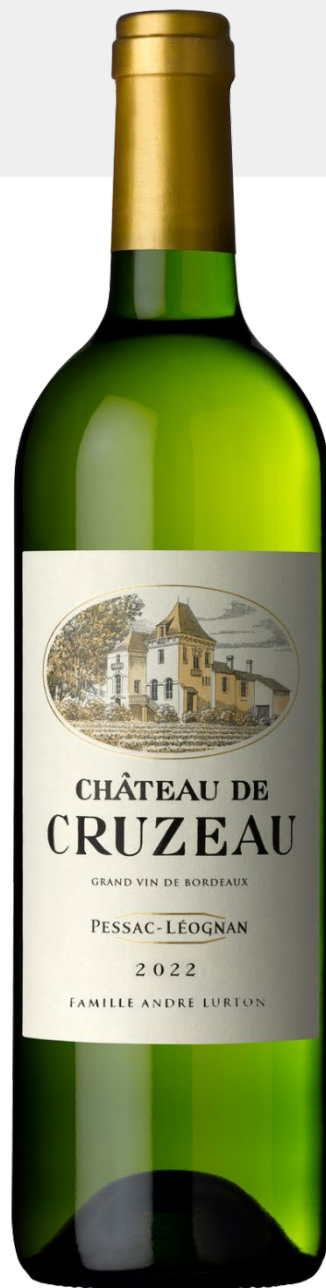
**Colore** Colore giallo chiaro con riflessi argentati e verdi.

**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

