



Château de Cruzeau, 2020, A.O.P Pessac-Léognan, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Pessac-Léognan**

Cépages : **Sauvignon**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

Médailles : **Or Challenge International du Vin 2022**



La Dégustation

Température de service

10°-12°

Robe

la robe limpide, brillante, d'une jolie couleur jaune pâle, avec quelques reflets argentés.

Nez

Le nez est expressif, frais, très aromatique, marqué par des notes de fruits blancs (pêche, brugnnon, poire) ; le tout légèrement citronné et associé à un boisé très discret.

Bouche

L'attaque est souple. En bouche, c'est un vin avec une jolie structure, un bel équilibre, de la fraîcheur et du gras. Les notes de fruits blancs, mais aussi d'agrumes (citron) dominent le palais. Le boisé est bien intégré. Belle longueur. Ce Château de Cruzeau 2020 est un vin élégant. On prendra plaisir à le déguster en apéritif, sur une ballotine de saumon, une blanquette de veau ou bien encore un fromage de type Comté.

Accords mets-vins

Fromage, Volaille, Poisson, Légumes

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Château de Cruzeau

Société familiale, notre groupe "Les Vignobles André Lurton" est actuellement l'une des entreprises viticoles les plus importantes du Bordelais.