



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

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

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

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon**

Degré d'alcool : **13.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**

# La Dégustation

## Température de service

15°-17°

## Robe

La robe est de couleur rouge avec reflets violets. Robe d'une belle profondeur.

## Nez

Le nez est sur le fruit frais, sur les fruits rouges (cerise, fraise, framboise). À l'aération, quelques notes vanillées s'échappent du verre. On sent très peu l'élevage en barriques. C'est vraiment le fruit qui domine ici le nez.

## Bouche

La bouche marquée par une jolie touche de sucrosité et quelques notes plus boisées. Le milieu de bouche est quant à lui caractérisé par beaucoup de rondeur, avec les notes de fruits qui viennent très vite masquer les notes boisées et dominer le palais. C'est un vin frais, plein de finesse et d'élégance. On pourra le déguster sur des toasts au magret de canard fumé, un risotto aux champignons ou bien une fricassée de bœuf et pommes de terre.

## Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, Gibier

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Château de Cruzeau

Le Château de Cruzeau, sis aux confins de Martillac et de Saint-Médard-d'Eyrans, au sud de la région viticole de Pessac-Léognan, dans les Graves, est un très vieux terroir. À partir de 1975, André Lurton et ses collaborateurs concentrèrent tous leurs efforts à redonner son panache au Château de Cruzeau. Défrichages, rénovations, restauration, déboisements, plantations et replantations se succédèrent.