

---

Fiche technique : **Château Cruzeau**  
**Appellation Saint-Emilion Grand Cru**  
**Millésime 2018**

---

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

**Appellation :** Saint-Emilion Grand Cru

**Nom du vin :** Château Cruzeau

**Millésime :** 2018

**Superficie de la propriété :** 7ha 37a

**Superficie en production :** 7ha 37a dont 4ha 84a pour le château Cruzeau

**Terroir :** Sables grossiers et graves argileuses

**Age moyen des vignes :** 36 ans

**Vendanges :** Du 20 septembre au 03 octobre 2018  
Vendanges à la machine / tri au chai

**Vinification :** Cuves en acier inoxydable,  
thermorégulées chaud/froid

**Ecoupages :** Du 22 octobre au 05 novembre 2018  
Durée de macération : 4 semaines

**Assemblage :** 82% merlot, 18% cabernet franc

**Elevage :** 16 mois en barriques  
70% barriques 1 vin,  
30% cuves

**Mise en bouteille :** Au château, en septembre 2020

**Production :** 29 500 bouteilles

**Dégustation :** Nez de fruits mûrs. En bouche : l'attaque est ronde,  
la bouche est marquée par la sucrosité de fruits noirs.  
Soyeux. Finale aromatique.

