
Fiche technique : **Fleur de Jaugue - Château Cruzeau**
Appellation Saint-Emilion Grand Cru
Millésime 2016



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

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Nom du vin : Fleur de Jaugue Château Cruzeau

Millésime : 2016

Superficie de la propriété : 7ha 37a

Superficie en production : 7ha 37a dont 2ha 53a pour Fleur de Jaugue

Terroir : Graves, graves argileuses

Age moyen des vignes : 47 ans

Vendanges : Du 5 octobre au 12 octobre 2016
vendanges manuelles en cagettes / tri au chai

Vinification : Cuves en acier inoxydable,
thermorégulées chaud/froid

Écoupages : Du 4 novembre au 9 novembre 2016
Durée de macération : 4 semaines

Assemblage : 70% merlot, 30% cabernet franc

Élevage : 16 mois en barriques de chêne français
60% barriques neuves,
40% barriques 1 vin

Mise en bouteille : Au château, en juillet 2018

Production : 16000 bouteilles

Dégustation : Couleur très intense, noire, rubis, brillante.
Nez très intense, fruit noir, boisé élégant, persistant.
Bouche puissante, sucrosité. Tanins très élégants,
structure dense, du volume, de l'équilibre.
De la rondeur. Finale très longue.
Bon équilibre puissance/fruit.