
Fiche technique : **Fleur de Jaugue - 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 : Fleur de Jaugue Château Cruzeau

Millésime : 2018

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 : 49 ans

Vendanges : Du 26 septembre au 03 octobre 2018
vendanges à la machine / tri au chai

Vinification : Cuves en acier inoxydable,
thermorégulées chaud/froid

Écoupages : Du 29 octobre au 04 novembre 2018
Durée de macération : 4 semaines

Assemblage : 70% merlot, 30% cabernet franc

Élevage : 16 mois en barriques de chêne français
50% barriques neuves,
50% barriques 1 vin

Mise en bouteille : Au château, en septembre 2020

Production : 13 800 bouteilles

Dégustation : Couleur sombre et profonde.
Nez de fruits mûrs soutenu par un boisé élégant.
En bouche : une belle matière, une structure équilibrée,
des arômes de fruits noirs portés par des tanins soyeux.
Finale longue et persistante.