

---

Fiche technique : **Château Cruzeau**  
**Appellation Saint-Emilion Grand Cru**  
**Millésime 2023**

---



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

**Appellation :** Saint-Emilion Grand Cru

**Nom du vin :** Château Cruzeau

**Millésime :** 2023

**Superficie de la propriété :** 12ha 88a 96ca

**Superficie en production :** 10ha 38a 69ca  
dont 8ha 70a 72ca pour le château Cruzeau

**Terroir :** Sables grossiers et graves argileuses

**Age moyen des vignes :** 34 ans

**Vendanges :** Du 14 septembre au 3 octobre 2023  
Vendanges à la machine / tri au chai

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

**Ecoulages :** Du 11 octobre au 31 octobre 2023  
Durée de macération : 4 semaines

**Assemblage :** 85% merlot, 12% cabernet franc, 3% cabernet sauvignon

**Elevage :** 14 mois en barriques  
5% barriques neuves, 35% barriques 1<sup>er</sup> vin et plus,  
10% Amphores, 50% cuves

**Mise en bouteille :** Au château, en septembre 2025

**Production :** 64 000 bouteilles

---

GFA Vignobles LUQUOT  
152 avenue de l'Epinette - 33500 LIBOURNE  
05 57 51 18 95  
vignoblesluquot@orange.fr  
chateau-cruzeau.com