
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 1vin 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