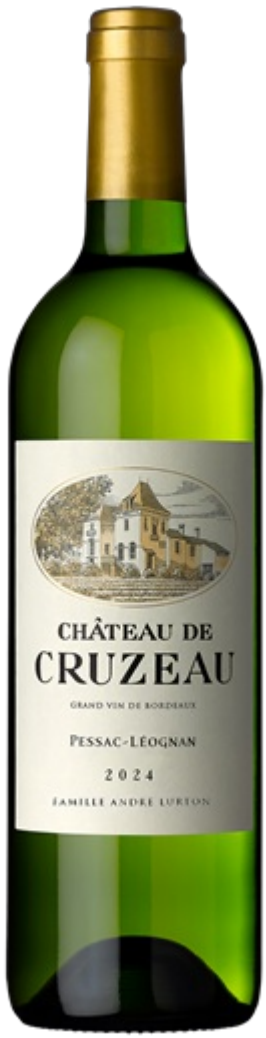
VINUNIC

# CHÂTEAU DE CRUZEAU 2024




**Art. nr** 91807
**Pris** 239 kr
**Storlek** 750 ml
**Producent** Château de Cruzeau
**Ursprung** Bordeaux, Pessac-Léognan, Frankrike
**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Hållbarhetscertifierat
**Hållbarhet** Klimatsmartare förpackning

**Förslutning** Naturkork
**Druvor** Sauvignon Blanc 100%
**Alkoholhalt** 12,5%
**Totalsyra** 5,9 g/l
**Restsocker** 0,4 g/l
**Sortiment** Systembolagets tillfälliga

---

**Karaktär** Rik, komplex och förförisk doft med inslag av citrus, vit persika, krusbär, grapefrukt och lime samt subtila toner av vanilj och fat. Elegant, charmig och rund smak med en hög välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak med en fin fräschör.

**Tillverkning** Druvorna skördades mellan 3 och 13 september. De pressades i hela klasar och musten fick sedan jäsa i ekfat med bâtonnage. Vinet har lagrats 10 månader i franska barriquer, varav 35% var nya fat.

**Lagring** Vinet kan drickas redan nu, men vinner på lagring och kan med fördel lagras 5-10 år.

**Passar till** Servera vid 9-12°C i medelstora vinkupor till eleganta rätter av fisk, skaldjur, fågel, fläsk eller kalv, gärna med gräddiga och/eller syrliga inslag. Vi föreslår halstrade pilgrimsmusslor med rostad blomkål, brynt smör och citron, tartar på guldsparid med blodgrape och fänkål, smörstekt piggvar med lätt beurre blanc, potatisfondant, bakad fänkål och gröna sparris, smörpocherad havskräfta med len blomkålspuré, grönt äpple och en mild skaldjurssky, stekt majskycklingbröst med smörstekta kantareller, potatispuré, lättstekt purjolök och lätt gräddig kycklingsky eller rosastekt kalvfilé med citron- och örtsås, potatisfondant och haricots verts. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en tunn frasig paj (tarte) med ricotta, rostad fänkål, zucchini, confiterad citron och getost. Vinet passar även utmärkt till olika ostar, särskilt getost och krämiga vitmögelostar, som Chabichou du Poitou, Selles-sur-Cher, Sainte-Maure de Touraine, Brillat-Savarin, 12–18 månaders Comté eller Tomme des Pyrénées. Dekantera gärna vinet 15-20 minuter före servering, särskilt om det dricks ungt.

**Information** Producenten är certifierad Haute Valeur Environnementale (HVE) nivå 3. André Lurton köpte egendomen 1973 efter att ha upptäckt dess ovanligt steniga jordar. Vingårdarna återplanterades och utvecklades därefter.

---

## Omdömen

**Decanter 91p**

Extremely aromatic - very Sauvignon Blanc. Bright green apple, pear and elderflower - lots of florality and citrus zestiness on the nose. Fruity and expressive, calm and sapid, really saline with a touch of creaminess on the finish. Juicy and vibrant but so well balanced with a shot of sherbet lemon as well as apple and peach. Easy to like this. Tangy bitterness on the finish, grapefruit skin. Drinking Window: 2025 - 2034

---