



2006

Le vignoble du Château La Croix du Casse s'étend à la pointe sud du plateau de Pomerol, sur des sols composés de graves et de sables anciens avec en dessous la crasse de fer si importante à Pomerol. La propriété fût reprise par la famille Castéja en 2005. Philippe Castéja a depuis lors effectué de nombreux travaux afin de moderniser cette propriété. Le Château la Croix du Casse est un vin de charme et de séduction, un produit riche tout en finesse, très représentatif de son terroir.



## DÉGUSTATION

Couleur pourpre. Nez dominé par des fruits rouges mûrs, des cerises et des légères notes de vanille. Structure tannique délicate soutenue par des fruits sur le palais. 2006 est un très bon millésime pour les Pomerol.

### ASSEMBLAGE 2006 :

92 % Merlot

8 % Cabernet Franc

## VIGNOBLE

### NATURE DU SOL :

Graves sableuses et crasse de fer

### ENCÉPAGEMENT :

90 % Merlot

10 % Cabernet Franc

## ACCORDS

Idéal avec du boeuf braisé, des brochettes de suprême de pintade, des aiguillettes de canard au miel, du cassoulet toulousain et du faisan en cocotte.

## VINIFICATION

Fermentation et macération d'environ 4 semaines en cuves inox thermo-régulées. Vieillessement en barriques (environ 50 % neuves) de 16 à 20 mois.

## NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 92

J. ROBINSON 16.50

R. GABRIEL 17

B+D 15

J. LEVE 90

LE POINT 15.50



Château la Croix du Casse

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : [www.lacroixducasse.com](http://www.lacroixducasse.com)

Chemin de la Lamberte 33500 Pomerol  
Siège : 88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux