



2008

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.

## VIGNOBLE

### NATURE DU SOL :

Graves sableuses et crasse de fer

### ENCÉPAGEMENT :

90 % Merlot

10 % Cabernet Franc

## VINIFICATION

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



## DÉGUSTATION

Robe rubis aux reflets pourpres. Avec l'aération, la palette olfactive se décompose progressivement, évoluant sur des notes boisées qui laissent place à la fraîcheur des arômes de fruits rouges, terminant sur des notes de sous-bois rappelant la truffe. Au palais, l'attaque est franche et témoigne d'une belle fraîcheur caractéristique de l'appellation Pomerol, soulignée par des tanins fermes présentant une belle texture. Un élégant Pomerol.

### ASSEMBLAGE 2008 :

93 % Merlot

7 % 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.

## NOTE(S) DE DÉGUSTATION

R. GABRIEL 15-16

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