



2010

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 profond. Au nez on retrouve des arômes fruités (fruits rouges) et floraux (violette), avec une touche boisée. En bouche, ce vin est concentré, bien équilibré, avec des tanins serrés, fins et soyeux, et des notes de cerises et de café. Potentiel de garde : 2020.

ASSEMBLAGE 2010 :

89 % Merlot
11 % Cabernet Franc

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.

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

WINE JOURNAL 91
WINE SPECTATOR 91
J. SUCKLING 92
R. GABRIEL 17



Château la Croix du Casse

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.lacroixducasse.com

Chemin de la Lamberte 33500 Pomerol

Siège : 88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux