



2016

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

Sombre, dense et concentré à la robe, le vin très floral dès son approche, révèle un éclat aromatique des plus séduisants et rafraîchissants. La bouche est ample au caractère viril mais faite d'une structure aux tanins bien mûrs et déjà très intégrés.

ASSEMBLAGE 2016 :

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

WINE SPECTATOR 90

J. SUCKLING 94

RVF 15.50

B+D 15.50

VINUM 16

J. LEVE 90

LE POINT 15



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