



2017

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 couleurs grenat-pourpre. Joli nez floral, fruité (mûres, groseilles) et épicé. En bouche, La Croix du Casse 2017 est somptueux avec une belle finale.

ASSEMBLAGE 2017 :

94 % Merlot

6 % 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

WA PARKER 89-91

WINE SPECTATOR 91

J. SUCKLING 92

VINUM 15.50

M. DEL MONEGO 90



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