



2019

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

D'une couleur rouge cerise parfaitement limpide, ce vin est intensément fruité, avec des nuances de prune fraîche et de groseille complétées par des notes florales. La bouche est gourmande et déliée, d'un équilibre frais. Les tannins sont déjà bien fondus, la texture subtile et plaisante. Construit dans un registre moelleux, il devrait séduire dès sa jeunesse par sa générosité. (Axel Marchal)

### ASSEMBLAGE 2019 :

95 % Merlot

5 % 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

J. SUCKLING 94-95

J. LEVE 93

M. DEL MONEGO 93



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