



2016

Les « Chemins de la Croix du Casse », second vin du Château La Croix du Casse, a été créé pour renforcer l'effort qualitatif de la propriété. Elevé en barriques pendant 18 mois en moyenne comme le Grand Vin, il bénéficie des mêmes soins attentifs pour présenter toutes les caractéristiques d'un grand Pomerol. Le premier millésime qui a vu le jour est le millésime 2005.

VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Graves sableuses et Crasse de Fer

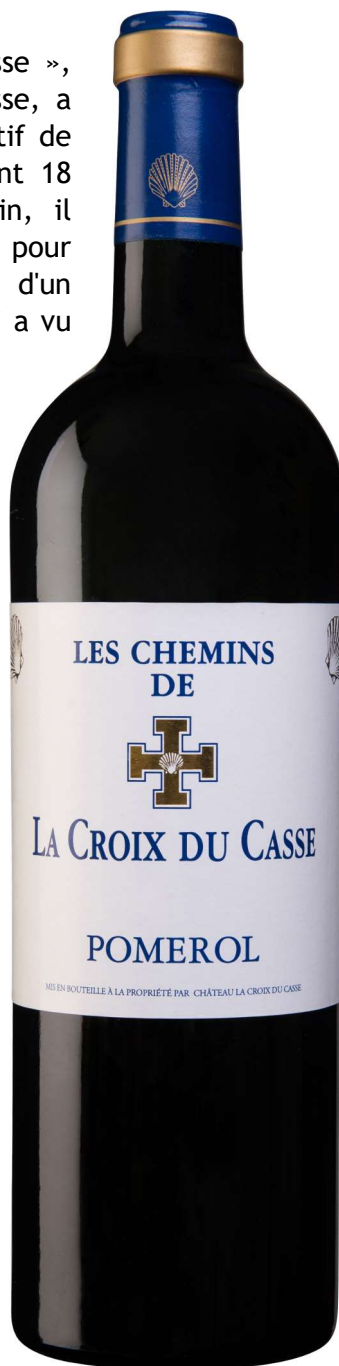
ENCÉPAGEMENT :

90 % Merlot

10 % Cabernet Franc

VINIFICATION

Fermentation et macération de 3 à 4 semaines. Elevage en barriques pendant 16 à 18 mois avec un pourcentage de barriques neuves.



DÉGUSTATION

Robe rouge profond, nuancée de reflets grenats. Le nez est toasté avec une belle palette aromatique aboutie. La bouche est mûre et dense.

ASSEMBLAGE 2016 :

98 % Merlot

2 % Cabernet Franc

ACCORDS

Idéal sur une pièce de boeuf grillée, des aiguillettes de canard au miel, ou un carré de veau aux girolles.

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 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