



2020

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

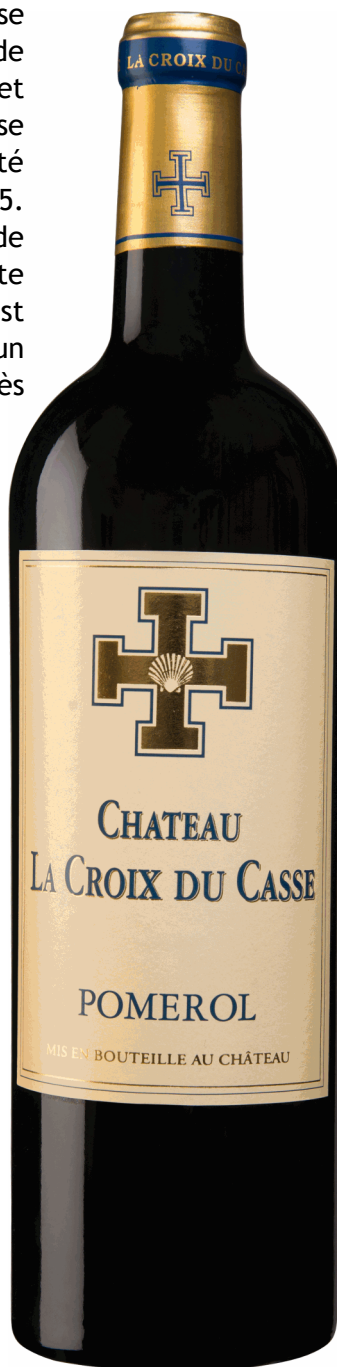
### ENCÉPAGEMENT :

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 pourpre avec des reflets rubis. Le nez est expressif, construit autour d'arômes de groseille, de framboise et de bourgeon de cassis. Beaucoup de douceur à l'attaque, milieu svelte et équilibré, avec une belle fraîcheur conservée. La finale est harmonieuse et bien intégrée.

Axel Marchal, Docteur en Oenologie

### ASSEMBLAGE 2020 :

94% Merlot

6% Cabernet Franc

## ACCORDS

Idéal avec du bœuf 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. ROBINSON 16.50

RVF 91-93

J. LEVE 93

TERRE DE VINS 91-92



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