



2022

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

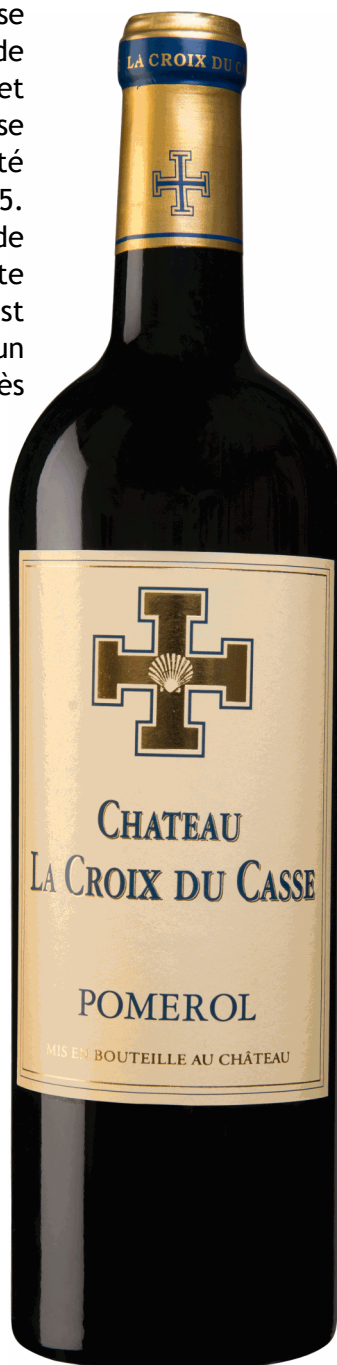
ENCÉPAGEMENT :

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

Belle présentation et arôme franc, autour de notes toastées, de fruits noirs et de prunes. L'attaque est suave, l'évolution continue, d'une puissance modérée mais avec une belle continuité.

ASSEMBLAGE 2022 :

97% Merlot

3% Cabernet Franc

ACCORDS

Idéal sur une pièce de bœuf grillée ou en sauce.



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