



2023

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

La couleur est intense. Le nez, d'abord dominé par notes de fruits mûrs, prune, cerise s'ouvre sur des nuances discrètement boisées. La bouche est particulièrement tendre et équilibrée. La finale, d'une belle persistance invite par sa fraîcheur à la dégustation.

Axel Marchal, Valérie Lavigne, Docteurs en Œnologie

### ASSEMBLAGE 2023 :

96% Merlot

4% 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](http://www.lacroixducasse.com)

Chemin de la Lamberte 33500 Pomerol

Siège : 88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux