

BORIE-MANOUX

Les Chemins de la Croix du Casse

POMEROL

2018



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 :

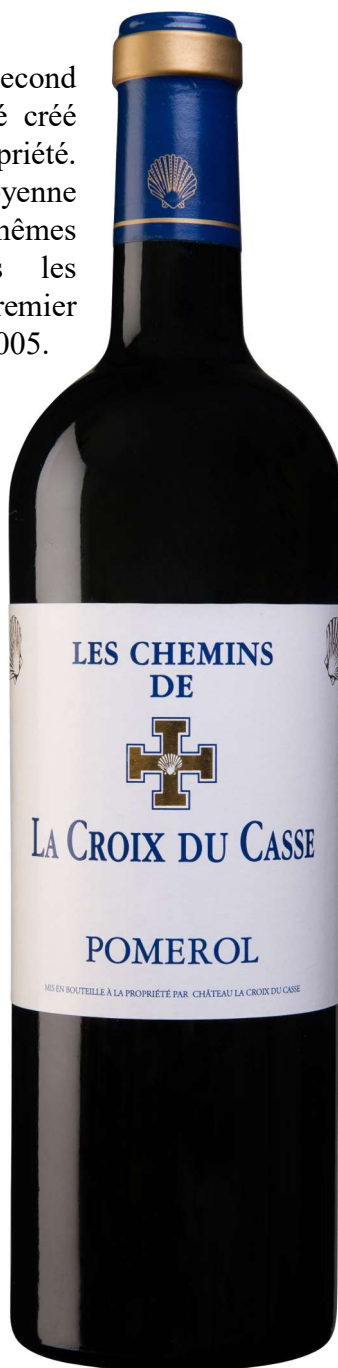
90 % Merlot

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 couleur rubis. Nez sur des fruits rouges (groseille, bourgeon de cassis), légèrement boisé. Attaque soyeuse avec un milieu de bouche équilibré et pleine. Finale douce plus ou moins longue sans amertume.

ASSEMBLAGE 2018 :

95 % Merlot

5 % Cabernet Franc



ACCORDS

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



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com

