



2016 Château La Croix

Pomerol AOC

Note de dégustation:

Pourpre-grenat, s'éclaircissant sur le disque. Le bouquet complexe allie les baies bleues aux notes minérales et de réglisse. Beaucoup de mâche et de puissance dans la bouche compacte aux tannins parfaitement fondus. Longue finale aux saveurs enivrantes de bonbons au cassis, de cynorhodon et de cerises sauvages. Cette année encore une valeur sûre !

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château la Croix
Notation(s):	WeinWisser 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Référence:	0572416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Croix

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 19/20
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.