

CHATEAU LA CROIX BELLEVUE

LALANDE DE POMEROL



CÉPAGE: 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

SOL: Pentes graveleuses avec exposition sud face à Pomerol

VINIFICATION: La récolte est effectuée manuellement pour assurer une maturité optimale du cabernet et un tri parfait des baies. Le vin vieillit pendant 14 mois en fûts de chêne (50% de fûts neufs français).

DEGUSTATION:

Œil: Couleur intense et profonde

Nez: Complexe de fruits noirs, vanille épicée. Très profond. Notes de cassis.

Bouche: Beaux tanins, très arrondis. Très harmonieux, bel équilibre et grande force. Très long, avec un retour sur les baies bleues aromatiques.

Accompagne parfaitement de nombreux plats: Bœuf black Angus, cailles farcies aux champignons, filets mignons de porc.

GRAPE VARIETY: 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

SOIL: Gravel slopes with southern exposure facing Pomerol

VINIFICATION: Harvesting is done manually to ensure optimal maturity of the Cabernet and perfect sorting of the berries. The wine ages for 14 months in oak barrels (50% new French barrels).

DEGUSTATION:

Eye: Intense and deep color

Nose: Complex of black fruits, spicy vanilla. Very deep. Notes of blackcurrant with agitation.

Mouth: Beautiful tannins, very rounded. Very harmonious, beautiful balance and great strength. Very long finish with back to the aromatic blue berries.

Perfect with many dishes: Black angus beef, quail stuffed with mushrooms, pork tenderloin