



Château Croix Des Rouzes

Pomerol - Rouge 2012

Région :	Bordeaux
Appellation :	Pomerol
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Cépages :	Cabernet franc (20%) / Merlot (80%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Le Château Croix des Rouzes fut créé par Marie-Danielle Carles à la suite d'un héritage familial en 1995. Située au nord-ouest du village de Pomerol, cette propriété du 19ème siècle offre une vue imprenable sur le vignoble. On peut y observer l'évolution de la vigne au fil des saisons



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique, Remontage.

Elevage en fût de chêne neuf, Elevage en fût de chêne d'un vin, Filtration légère, Mise en bouteille manuelle, Bouchon traditionnel en liège.

Sols argilo-graveleux, Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, profonde, reflets brique.

NEZ : Fruité, légers arômes de cassis, subtils arômes de cerise, subtils arômes de vanille, légers arômes de cacao.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°

GARDE : A consommer entre 2020 et 2028



ACCORDS METS ET VINS : Poissons grillés, Viandes rouges, Viandes blanches, Lapin à la moutarde, Fromage de Chèvre

Powered by **Plugwine**

