POMEROL

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

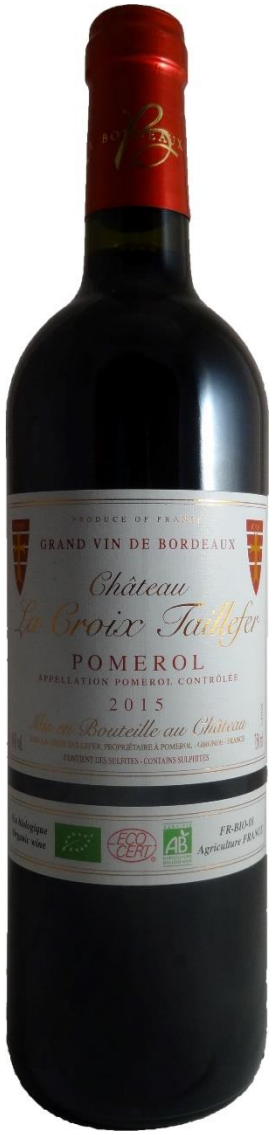
Château La Croix Taillefer

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Historique : Aujourd'hui, le domaine dispose 5.5 hectares et a été converti en agriculture biologique en 2003.

Cépages et terroir : 98% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon sur un sol de sables noirs sur argile ferrugineux.

Vinification et élevage : Les vendanges sont manuelles, en cagettes pour la table de tri. La vinification se fait par macération à froid puis levures indigènes et la cuvaison dure de 3 à 4 semaines en barriques de chêne français à 80% neuves.

Dégustation : Vin d'une grande puissance, gras et onctueux. Robe d'un carmin éclatant. Nez complexe avec des notes de truffe et fruits rouges, le tout boisé en finesse. En bouche, l'ensemble est équilibré, les tannins sont souples et veloutés avec des notes de cerises noires, de cuir et de bois. La finale est remarquable et persistante. Un grand vin très agréable à boire.

Accompagnement : Ce vin accompagnera parfaitement les gibiers, les viandes rouges ou blanches et les fromages.

Servir à : 18-20°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 900 640	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON		7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com