

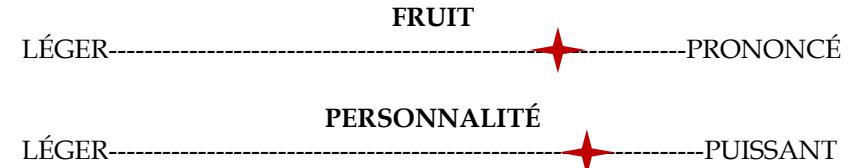


Château La Croix Taillefer



POMEROL

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



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 cuaison 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 puissant et généreux appelle des mets riches en saveurs et en gras tels que le cassoulet, le confit de canard, une escalope de foie gras poêlé, des plats en sauce comme la daube, des gibiers à poils ou à plumes et sur des fromages à pâtes pressées non cuite de type tomme ou cantal.

Servir à : Il gagne à être transvasé en carafe et à une température entre 16 et 19°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