



2023



CHATEAU LA CROIX BELLEVUE

LALANDE DE POMEROL

Clin d'oeil au Médoc



<i>Propriétaire :</i>	Benoît TROCARD
<i>Superficie :</i>	5 hectares
<i>Terroir :</i>	Coteaux de petites graves
<i>Age des vignes :</i>	40 ans
<i>Assemblage :</i>	50 % merlot 25 % cabernet franc 25% cabernet sauvignon
<i>Vieillessement :</i>	14 mois en barriques de chêne français, 50 % barriques neuves, 25 % barriques un vin
<i>Degrés :</i>	13.5 %

Cette propriété a été acquise au printemps 2000. Le vignoble est entièrement planté en haute densité de 7000 pieds/ha. La vendange est manuelle pour optimiser la maturité des cabernets et assurer un tri parfait des raisins. Ce vin est élevé en fûts de chêne pendant 14 mois, dont 50 % de barriques françaises neuves. La Croix Bellevue est certainement le plus médocain des vins de son appellation avec 50% de cabernet dans son assemblage.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION de notre maître de chai :

La robe se distingue par sa couleur rouge sombre, assez profonde. Le premier nez est plein de fraîcheur, tout en finesse, avec un boisé fin. On note ensuite des nuances plus fruitées et épicées. Jolie complexité aromatique. En bouche, bonne structure avec un tanin enrobé et toujours la même fraîcheur. On retrouve ces arômes à ceux du nez, avec des notes de chocolat, vanille, finement boisé. Bel équilibre.



Notes des dégustateurs :
En Primeurs : James Suckling 90-91/100, Jane Anson 91/100,
Jeb Dunnuck 91/100