



2022



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 par 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 est de couleur rouge, sombre et profonde. Le nez est frais et intense, sur des notes de fruits rouges et noirs, entremêlées à des notes plus toastées, vanillées, délivrées par un joli boisé bien intégré. Beau potentiel aromatique, gourmand et frais. La bouche finalise cette gourmandise avec une compotée de saveurs. Le vin est fin, rond, suave avec des tanins onctueux et très bien fondu. Très belle complexité et bonne longueur.



Notes des dégustateurs :
Vertdevin 92/100, Rod Smith 90/100, Béatrice Delmotte 88/100,
Yves Beck 93/100, James Suckling 91/100