

Château La Croix Bellevue

Domaine Trocard

AOC Lalande de Pomerol

Vin raisonné

2011 : 82-85/100 Wine Spectator ; 14,50/20 Telecran
Médaille d'Argent, Bordeaux 2012 ; 14.5-15/20 Le Point

🔗 L'histoire du domaine

Cette propriété a été acquise au printemps 2000.

Le vignoble est entièrement planté en haute densité de 7000 pieds par ha.

Tous les travaux en vert sont réalisés : ébourgeonnage, effeuillage et vendanges vertes. 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.

🔗 Notes de dégustation

Vieillessement : 14 mois (50% fûts neufs)

2011 :

Robe : couleur soutenue et profonde.

Nez complexe de fruits noirs, épicé, vanillé. Très profond. Notes de cassis à l'agitation.

Bouche : concentration des arômes en bouche, très belle structure tannique, beaucoup de rondeur. Très Harmonieux, bel équilibre et beaucoup de puissance. Très long, avec un retour aromatique sur les fruits bleus.

Cépages

- 50 % Merlot,
- 25 % Cabernet Franc.
- 25 % Cabernet Sauvignon

Ce vin convient avec

Plat

- Viande rouge et en sauce

Ce vin se déguste

- Servir à **18°C, ouvrir 1h30 avant**

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



- Temps de garde : 10 ans

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎
05.67.33.67.66
Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

