



Château La Croix Saint André

1 AVENUE DE LA MAIRIE
33500 NEAC

« Une terre noble pour un Lalande de Pomerol d'une grande finesse »

AOC LALANDE DE POMEROL

Caractéristiques : Le vin Lalande de Pomerol présente une robe rubis. Le nez est net et intense, il offre une très belle expression, sur des notes primaires de fruits rouges et noirs. En bouche, une matière souple avec des tanins mûrs et gras, la finale est plutôt longue sur les fruits mûrs et les épices. C'est un beau vin racé.

PROPRIETAIRE/EXPLOITANT

Famille **CARAYON** (depuis 1965) / GFA CHABIRAN

VIGNOBLE

Surface : 12.44 ha
Age des vignes : plus de 40 ans (En général donne un vin plus concentré en arômes, Expressif, harmonieux et généreux)
Sols : Une grande diversité de sols peu commune sur les 12.44 ha que comprend le vignoble : argilo-graveleux, argilo silicieux avec en sous-sol des concrétions ferrugineuses : la fameuse « crasse de fer ». L'ensemble repose sur des argiles smectites.
Cépages : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 10 % cabernet Sauvignon
Exposition : La totalité du vignoble s'étend sur la commune de Néac sur la célèbre terrasse Néac-Pomerol-Saint Emilion
Vendanges : Mécaniques

VINIFICATION

COMMERCIALISATION

Production moyenne : 80 000 bouteilles (600 hl)
Distribution : 70 % Négoce et 30 % Particuliers

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine) en cours de certification

NOS CONSEILS

Accord mets/vins : Hamburgers, magrets de canards aux pommes, camembert Cantal...
Carafage /aération: Oui
T° de service idéale : Entre 16 ° et 18 °
Condition de garde : Humidité entre 70 et 80 %, à l'abri de la lumière, une température constante de 12 °
Potentiel de garde : Entre 5 et 10 ans

ETIQUETTE

Notre seconde étiquette



Œnologue : Monsieur Pascal POUSSEVIN
Type de cuves : Cuves ciment thermo régulées
